בישולים

צלִי של חג על בצל מתובל

רכיבים

- נתח כתף בקר מספר 5
- בצל גדולים חתוכים לרצועות
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כף מלח
- 1/2 2/1 כף פלפל שחור גרוס
- כפית פלפל
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- עגבנייה מגורדות
- כוס צימוקים
- חבילה בצל מטוגן אסם

הכנה

1. בסיר לא עמוק מחממים מעט שמן זית. מוסיפים את נתח הצלי ו-"סוגרים" אותו משני הצדדים ומעבירים לצלחת. מוסיפים את יתרת שמן הזית ומתחילים בטיגון הבצל עד להזהבה יפה. מנמיכים את הלהבה, ממליחים ומפלפלים, מתבלים בשאטה וכורכום ומערבבים שוב היטב.
2. מוסיפים את נתח הבשר ומכסים. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כשעתיים וחצי על אש קטנה ביותר.
3. בתום הבישול מוציאים את הנתח ומקררים. בינתיים, מוסיפים את העגבניות המגורדות והצימוקים לסיר עם הבצל.
4. לאחר שנתח הבשר הצטנן, פורסים אותו לפרוסות או חותכים לקוביות.
5. מחזירים את נתחי הבשר לסיר ומבשלים למשך לפחות שעה, על להבה נמוכה.
6. להגשה: מניחים על צלחת מהבצלים והצימוקים שספגו את טעמי הבשר ועליהם נתחים מהצלי. מפזרים שבבי בצל מטוגן. בתיאבון!

4 servings 4