

## קדירת בשר טלה עם ירקות ועשבי תיבול



### רכיבים

- קילוגרם פרוסות צוואר טלה בעובי 3-4 ס"מ
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל
- כוס קמח לבן לקימוח הבשר
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- ראש סלרי קצוץ
- גזר
- בצל חתוך גס
- שומר
- כרישה חתוכה גס
- כוסות שעועית לבנה שהושרתה במים ללילה
- עלים תימין
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה קצוצים
- 1/2 2/1 כוס יין לבן
- ראשי שום חצויים
- כף קליפת תפוז מגוררת

### הכנה

1. מתבלים את נתחי הבשר במלח ופלפל שחור גרוס, מקמחים ומנערים את שאריות הקמח.
2. משחימים במחבת חמה עם שתי כפות שמן זית. יש לשים לב לא לטגן את כל הנתחים בבת אחת.
3. בסיר גדול מאדים את ירקות השורש החתוכים, השומר והכרישה, ומוסיפים את השעועית הלבנה, הפטרוזיליה, התימין ואת היין הלבן. מוסיפים את הבשר המושחם ומכסים במים (כ-5 ס"מ מעל לבשר).
4. מביאים לרתיחה וממשיכים לבשל על אש נמוכה כ-180 דקות.
5. מוסיפים את ראשי השום החצויים ואת קליפת התפוז המגוררת ומבשלים עוד 30 דקות.
6. מגישים את הבשר עם הירקות בצלחת הגשה גדולה.

240 דקות

10 servings 10