

צלי בקר משובח



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר מספר 5 או 6 קפוא או טרי
- בצל גדול קצוץ
- גבעול סלרי שורש מגורר
- גזר מגורר
- פלפל אדום צבע לא חשוב, קצוץ
- עגבנייה קצוצות
- עלים עלה דפנה
- כף פלפל שחור
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף כורכום
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כפיות מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- שיני שום

הכנה

1. לקלף את שיני השום ולחתוך אותם לאורך. לדקור את נתח הבשר (המופשר) במספר מקומות ולהכניס לחריץ שנוצר חתיכת שום.
2. לערבב את השמן עם כף הפלפל, פפריקה וכורכום, ולגלגל את נתח הבשר בתערובת, עד שיהיה מכוסה היטב. להניח במקרר למשך יממה.
3. לחמם סיר עם שמן. כאשר השמן חם מאד לטגן את נתח הבשר מכל הצדדים מספר דקות. להוציא אותו מהסיר ולהניח בצד. בשמן שנותר בסיר לטגן את הבצל (אם נוספו נוזלים מהבשר - לשפוך ולהוסיף שמן חדש).
4. לאחר שהבצל מזהיב להוסיף את יתרת הירקות לסיר ולאדות. לאחר כ-10 דקות, להוסיף את כפיות הפלפל והפפריקה ואת עלי הדפנה, להוסיף 1/2 כוס מים ולערבב.
5. להניח את הבשר על התערובת בסיר ולהרטיב אותו עם הנוזלים. במידה וממש חסרים נוזלים, להוסיף עוד חצי כוס - לא יותר.
6. לבשל במשך 90 דקות, כאשר מדי פעם בודקים מה שלום נתח הבשר ומרטיבים אותו עם הנוזלים שבסיר.
7. עם תום הבישול מצננים מוציאים את הבשר מהסיר. את הירקות והנוזלים שהופרשו טוחנים באמצעות מערבל יד, מוסיפים את המלח ומכניסים הכל למקרר.
8. פורסים את נתח הבשר לפרוסות דקות ומניחים בתוך הנוזלים. מקפידים לכסות את הבשר בנוזלים.
9. מבשלים במשך כ-90 דקות נוספות תוך כדי השגחה.

240 דקות

8 servings 8