

צלי בקר פשוט נהדר



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר או 1 ק"ג
- בצל פרוסים דק
- כפות מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- כף שמן קנולה לטיגון
- כוס פטריות יער לא חובה

הכנה

1. יוצקים מעט שמן לתוך סיר רחב ומחממים. מניחים את נתח הבשר ו"סוגרים" אותו מכל הכיוונים.
2. מוציאים את נתח הבשר מהסיר ומניחים בצד.
3. ממשיכים לבשל באותו סיר (אין צורך בהתוספת שמן!!) ומוסיפים את הבצל הפרוס, מאדים עד להזהבה קלה. מוסיפים את אבקת מרק הבצל ומערבבים היטב.
4. מניחים את נתח הבשר, מקטינים את האש וסוגרים את הסיר.
5. נותנים לבשר להתבשל כשעתיים ותוך כדי הופכים אותו מצד לצד. אם רוצים, מוסיפים את הפטריות המיובשות בחצי השעה האחרונה.
6. ניתן להוסיף מעט מים - רק במקרה שאין מספיק נוזלים בסיר - בד"כ הבשר והבצל מפרישם מספיק נוזלים לרוטב סמיך ועשיר.
7. לאחר שעתיים מוציאים את הבשר, מקררים אותו קלות, פורסים לפרוסות בעובי הרצוי ומחזירים את הפרוסות לסיר לשעתיים נוספות (עד שהבשר מתרכך)
8. מומלץ להגיש לצד פירה תפוא"א חם.

260 דקות

6 servings 6