צלִי כתף עם עצמות מח והר פטריות

רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר כתף (מספר 5)
- מח עצם שוות בגודלן
- בצל גדול חתוך ל 6-8
- גזר גדול חתוך גס
- פלפל אדום בינוני חתוך לקוביות קטנות
- ענפי תימין
- סלסילה פטריות פורטובלו את הקטנות להשאיר שלמות ואת הגדולות לחצאים או רבעים
- סלסילה פטריות שמפיניון את הקטנות להשאיר שלמות ואת הגדולות לחצאים או רבעים

הכנה

1. בסיר גדול עם 2-3 כפות שמן, נכניס את הבצל והגזר. אחרי כדקה נכניס את העצמות והבשר לסגירה של כ-5 דקות. תערבבו ותהפכו מדי פעם ואפשר כמובן לזרוק גם כמה מהפטריות.
2. נמלא מים ונביא לרתיחה. לאחר שרתח נבשל על אש קטנה כ-60 דקות.
3. במקביל במחבת עם מעט שמן זית, נקפיץ טוב את כל הפטריות ולקראת הסוף נוסיף את הטימין ומעט מלח גס.
4. לאחר כשעה נוציא את נתח הצלי. נקרר אותו מעט ואז נחתוך לקוביות. נחזיר לסיר עם הפטריות והפלפל האדום ונבשל בערך עוד 60 דקות. נדע שמוכן כשהבשר יהיה רך. לא לפחד גם משלוש שעות בישול. מערבבים מדי פעם שלא ידבק ומגישים עם אורז ולחם טרי. תבשיל אחד הטובים, ליקקנו את הסיר. בתיאבון.

210 דקות

6 servings 6