

קדירת בקר ופירות יבשים בניחוח ירקות שורש



רכיבים

הכנה

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר מס' 2 חתוך לקוביות 2*2 ס"מ
 - 1/2 2/1 כוסות יין אדום
 - עלים עלה דפנה
 - בצל חתוך לקוביות
 - 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
 - כפות חומץ בן יין
 - חבילה רסק עגבניות קטנה
 - 1/2 2/1 כוס צימוקים
 - 1/2 2/1 כוס משמש מיובש
 - 1/2 2/1 כוס חמוציות
 - לפי הטעם פלפל שחור
 - ליטר מים
 - כפות מרק ירקות שורש ר.טבעיים
1. מכינים את ציר ירקות השורש. מבשלים 4 כפות מרק תיבול ירקות שורש בליטר מים רותחים כ-5 דקות.
 2. מערבבים בקערה את הבשר עם היין, עלי הדפנה והבצל, מכסים ומצננים במקרר לשעתיים לפחות.
 3. מסננים את הבצל והבשר מהנוזלים ושומרים את המרינדה בצד.
 4. מחממים בסיר 2 כפות שמן, מוסיפים חצי מכמות הבשר והבצל וצולים על להבה גבוהה כ-5 דקות, עד שהם מזהיבים לגמרי. מוציאים מהסיר, מוסיפים עוד שמן וחוזרים על התהליך עם יתרת הבשר והבצל. מחזירים לסיר את הכל.
 5. מוסיפים לסיר הבשר את החומץ ואת המרינדה ששמרנו. מוסיפים את רסק העגבניות ומערבבים היטב. מוסיפים את ציר ירקות השורש והפירות היבשים ומביאים לרתיחה. מנמיכים ללהבה לבינונית, מכסים את הסיר כמעט לגמרי וממשיכים לבשל כ-2½-2 שעות, או עד שהבשר רך לגמרי. מתבלים בפלפל לפי הטעם.
 6. מגישים חם, מומלץ עם אורז.

180 דקות

6 servings 6