

בשר צלי מבושל



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר מס' 2 אפשר גם בשר מס' 6
- עלים עלה דפנה
- גזר
- בצל
- פלפל אנגלי
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- סלסילה פטריות שמפיניון

הכנה

1. להרתיח את הבשר (אני קושרת בכמה גילגולים את הבשר בחוט תפירה כדי למנוע התפרקות)
2. בסיר נוסף, לטגן בצל במעט שמן קנולה עד להזהבה
3. לפרוס את הבשר שבושל ולהניח על הבצל המטוגן במשך מספר דקות ולנענע את הסיר
4. להוסיף את הפטריות
5. לסנן את הציר שנשאר בסיר ולשפוך אותו לתוך הסיר עם הבשר הפרוס עד כדי גובה הפטריות.
6. להביא לרתיחה ולהנמיך להבה.
7. שפר טעם עם עוד כף אבקת מרק עוף של אסם
8. להוסיף מלח ופלפל, חצי כפית כורכום, לזרות מעט צ'ילי גרוס מלמעלה
9. לנענע את הסיר ולבשל כ- 30 דקות.

120 דקות

8 servings 8