

צלי בקר חגיגי עם שלל פטריות



רכיבים

- נתח בשר בקר מספר 5
- עלים עלה דפנה
- בצל
- סלסילות פטריות שמפיניון, יער ופורטבלו (מארז פטריות מיקס)
- 1/3 3/1 כוס סילאן
- כפית פלפל אנגלי
- זר סלרי
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית זרעי כמון טריים, כתושים דק
- כפית כורכום
- כפית אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. בסיר גדול שמים את הבשר וממלאים מים עד סוף הסיר. מוסיפים בצל קלוף, עלי דפנה, צרור כרפס ופלפל אנגלי.
2. מרתיחים הכל כשעתיים, עד שסכין עוברת בתוך הבשר בקלות.
3. עוטפים את נתח הבשר בשקית ומכניסים ולמקפיא לקירור של שעה. אם עושים הכנות יום קודם, מניחים לילה שלם במקרר. את מי הבשר שומרים להמשך הבישול בקירור.
4. בסיר רחב מטגנים 7 בצלים קלופים ופרוסים עד שקיפות.
5. מניחים מעל הבצל את הפטריות ואת הבשר פורסים לפרוסות ומניחים מעל (אם לא רוצים להשתמש בכל הנתח פורסים חצי ועוטפים בניילון ומניחים במקפיא לשימוש חוזר, וחצי מהנוזל של מי הבשר מאחסנים במקפיא בתוך קופסה אטומה).
6. מוסיפים את מי הבשר שיכסו את כל הבשר, מביאים לרתיחה ומוסיפים את התבלינים כולל הסילאן. מבשלים בישול איטי. ניתן להוסיף כוסברה יבשה קצוצה מעל הבשר ופלפל שחור גרוס.

120 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕