סדנה־לי

צלי בקר בסיר עם בצל וגזר עד שהבשר מתרכך

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**25 דקות**	**3 שעות**	**3 שעות ו־40 דקות**

ציוד: סיר כבד שמתאים לבישול ארוך

מצרכים

- ☐ 1.2 ק״ג כתף בקר לצלי
- ☐ 3 בצלים פרוסים
- ☐ 4 גזרים בחתיכות גדולות
- ☐ 4 שיני שום
- ☐ 3 כפות שמן
- ☐ 750 מ״ל מים חמים
- ☐ כף רסק עגבניות
- ☐ 2 עלי דפנה
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ כפית וחצי מלח
- ☐ חצי כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מייבשים את הנתח ומתבלים בכפית מלח ופלפל. מחממים 2 כפות שמן בסיר וצורבים מכל הצדדים, 8–10 דקות בסך הכול. מוציאים לצלחת.
2. מוסיפים כף שמן ובצלים לסיר ומאדים 8 דקות. מוסיפים שום, רסק ופפריקה ומערבבים קצרות.
3. מחזירים בשר, מוסיפים מים ועלי דפנה ומביאים לבעבוע. הנוזל צריך להגיע לכמחצית עד שני שלישים מגובה הנתח.
4. מכסים ומבשלים על אש קטנה כשעתיים. הופכים בזהירות פעם אחת, מוסיפים גזרים ויתרת מלח וממשיכים 45–60 דקות עד שהבשר רך מאוד.
5. מוציאים למנוחה של 15 דקות. מסירים עלי דפנה, מצמצמים רוטב אם צריך ופורסים את הבשר נגד כיוון הסיבים. מחזירים לרוטב להגשה.