

## צלי בקר ברוטב אגוזים.

### רכיבים:

1 ק"ג כתף (נתח מס' 5)  
2 בצלצלים קטנים או בצלצלי פנינה  
1 ראש סלרי  
1 ליטר יין אדום מתוק  
1½ כוסות סוכר  
2 מקלות קינמון  
1 ראש ג'ינג'ר, מגורר  
150 גרם צימוקים בהירים

1 כוס אגוזי מלך, קצוצים  
1 ק"ג תפוחי עץ גרנד סמית, קלופים וחתוכים לשישיות  
נוזל לכיסוי הבשר (מים או מרק בשר או ציר מהול במים)

מעט שמן לטיגון

### אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן במחבת ומטגנים קלות את הבשר, לצורך סגירה.
2. מוסיפים את הבצלצלים ואת הסלרי ומשחימים.
3. מוסיפים את היין ומצמצמים לחצי הכמות, כך שהנוזלים יכסו את הבשר.
4. מבשלים במשך שעתיים, עד שהבשר רך. מקררים ומסננים את הנוזלים ושומרים בצד.
5. מבשלים בסיר, על להבה בינונית את הסוכר ומערבבים בכף עץ, עד לקבלת קרמל זהוב.
6. מוסיפים את הנוזלים המסוננים, מקלות הקנמון, הג'ינג'ר, הצימוקים, האגוזים ותפוחי העץ. מבשלים עד שרותח ומסירים מהאש.
7. פורסים את הבשר לפרוסות בעובי של  $\frac{1}{2}$  ס"מ. מסדרים את הפרוסות על תבנית ויוצקים מעל את הרוטב.
8. אופים בתנור שחומם מראש ל  $180^{\circ}$  במשך 30 - 40 דקות.