

צלי בקר בליווי פטריות.

רכיבים:

2 ק"ג נתח בשר לצלי

שמן זית לטיגון

½ חבילת חמאה

2 גזרים

1 תפוז גדול, חתוך לקוביות קטנות

2 עגבניות קלופות, סחוטות קלות וחתוכות לרבעים

1 בצל גדול, קצוץ

2 גבעולי סלרי, קצוץ (בערך כוס)

שורש סלרי חתוך לרבעים או שורש פטרוזיליה

1 כוס יין אדום

1 ליטר בירה כהה

4 עלי דפנה

פלפל אנגלי

מלח / פלפל

1 סלסלת פטריות שמפניון קטנות או פורטבלו

1 כוס זיתים ירוקים מגולענים

1 בצל גדול, פרוס לפרוסות דקות

אופן ההכנה:

1. בסיר גדול מחממים שמן ומזהיבים את בצל וחצי חבילה חמאה.

2. מניחים את נתחי הבשר על גבי מגבת ומספיגים את הנוזלים העודפים.

3. מוסיפים את הבשר לסיר וסוגרים אותו היטב מכל הכיוונים.

4. מוסיפים את שאר הרכיבים ומביאים לרתיחה של 20 דק'. מנמיכים הלהבה ומבשלים כשעה נוספת.

5. מכבים הלהבה, מצננים מעט (כשמכסה הסיר פתוח - בערך 20 דק'). מוציאים את הנתח ובעזרת סכין חדה פורסים אותו לפרוסות בעובי של $\frac{1}{2}$ ס"מ.

6. בתבנית מתכת גדולה או פיירקס או סיר ברזל שמתאים לתנור מסדרים את פרוסות הבשר כמו כיכר לחם פרוס, ויוצקים

מעל את תכולת הסיר.

7. נעוטפים את התבנית בנייר כסף או מכסה ומכניסים לתנור לעוד שעה וחצי בחום של 160° .