



בשר בקר בבירה

רכיבים:

700 גרם בשר, לצלי

2 כפות שומן אווז (או שמן)

400 גרם בצל, קצוץ

300 מ"ל בירה

150 מ"ל ציר בשר

1 גזר, מגורר

15 גרם קמח

15 גרם סוכר חום

עלה דפנה

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. חותכים את הבשר לקוביות.

2. ממסים את השומן במחבת ומשחימים בו את הבשר. (את הבשר המושחם מעבירים לקדרה).

3. במחבת נפרדת מזהיבים את הבצל ומוסיפים אותו לקדרה. מוסיפים לקדרה את הציר, את הבירה הסוכר והגזר. מתבלים ומוסיפים את עלה הדפנה.

4. מערבבים היטב ומבשלים בטמפ' 180° למשך שעותיים.

הערה: חמש דקות לפני הסיום מוסיפים את הקמח, מערבבים היטב ומחזירים לתנור.