רכיבים:

1½ - 2 ק"ג נתח כתף בקר

3 שיני שום, שלמות

מעט שמן

5 עלי דפנה

מעט פלפל אנגלי שלם

4 שיני שום, חתוכות לרבעים

מים

2 כפות אבקת מרק עוף

לרוטב:

1 בצל גדול

1 קופסת פטריות שמפיניון

¼ כוס יין אדום

1 כף תיבול צלי של קנור

7-6 כוסות מהציר שבו בושל הבשר

4 שיני שום קצוצות

מלח/פלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. ראשית, יש להפשיר את הנתח (במידה והעדפתם לקנות נתח קפוא).

2. בעזרת מגבת/נייר סופג, מייבשים היטב את הנתח משאריות הנוזלים.

3. בעזרת חוטי, קושרים את הנתח שתי וערב.

4. מחממים במחבת מעט שמן ומטגנים את הנתח עד לסגירתו. במהלך הטיגון, מוסיפים למחבת את שיני השום השלמות.

5. בינתיים ממלאים ½ מגובה סיר לחץ מים ומרתיחים אותם.

6. לאחר שהבשר צרוב, מעבירים את הנתח ואת שיני השום המטוגנות לסיר הלחץ. מוסיפים את עלי הדפנה, הפלפל האנגלי, אבקת המרק ורבעי השום ומבשלים כ - 45 דקות.

7. מוציאים את נתח הבשר מהסיר, משהים בצד עד שיתקרר לטמפרטורת החדר. לאחר מכן להכניסו למקרר לקירור למשך לילה.

8 ביום המחרת בבו, מורידים את החוט שקשור לבשר ופורסים את הבשר לפרוסות דקות בעובי של ½ ס"מ.

הרוטב:

1. בסיר סוטג' מטגנים הבצל עד שנהיה שקוף. מוסיפים את הפטריות וחצי מכמות השום הכתוש

2. לאחר שהפטריות משחימות מעט, מוסיפים את היין וממשיכים לטגן עוד כחמש דקות.

3. מוסיפים את הציר ומתבלים. מתקנים את הטיבול במידת הצורך ומביאים את הרוטב לרתיחה.

4. מכניסים את פרוסות הבשר לרוטב וממשיכים לבשל על אש נמוכה במשך 40 דקות.

ניתן להכניס את הסיר עם פרוסות הבשר לתנור על 160 מעלות במשך כשעה במקום לבשל על הגז.