רכיבים:

1 בצל קצוץ

1 גבעול סלרי קצוץ

2 גבעולי תימין טריים

1 גזר קצוץ

3 גרגירי פלפל

1 כרישה קצוצה

1 עלה דפנה

500 מ"ל ציר חום (לסוג בשר כהים) או ציר לבן (לסוגי בשר בהירים)

550 גרם צלי בשר או עוף

אופן ההכנה:

1. לאחר סיום תהליך הצלייה של נתח הבשר או העוף, מוציאים אותו מתבנית הצלייה וממתינים 20 דקות. אם התבנית מכילה כמות רבה של שומן, שופכים את רובו אך משאירים כמות שתספיק לצורך טיגון הירקות. בסיר נפרד, מחממים את הציר על להבה בעוצמה בינונית.

2. מוסיפים את הגזר, הבצל, הסלרי והכרישה לתבנית הצלייה ומאדים קלות על הכיריים 5 דקות, תוך ערבוב מתמיד בכף עץ במטרה למנוע חריכה, עד שהירקות מקבלים גוון זהוב- שחום. שופכים את עודפי השומן מן התבנית ומוסיפים את עלה הדפנה, הקורנית וגרגירי הפלפל. מוזגים פנימה חלק מן הציר המחומם ומערבבים, תוך קרצוף מתמיד של תחתית התבנית בכף עץ, עד שתכולת התבנית רותחת.

3. מוזגים פנימה את יתרת הציר ומביאים לרתיחה. מפחיתים את עוצמת הלהבה עד לסף רתיחה וממשיכים לבשל עוד 5 עד 10 דקות, או עד שנפח הנוזל מצטמצם לכדי מחצית מנפחו המקורי, תוך קיפוי הקצף והשומן הצפים על פני הנוזל במשך כל תהליך הבישול. מסננים את הציר הטבעי לקנקן ומתבלים לפי הטעם במלח ופלפל.