רכיבים:

½ בצל חתוך לקוביות גדולות

בשר לצלייה לפי בחירה

½ גבעול סלרי חתוך לחתיכות גדולות

2 גבעולי תימין טריים

1 גזר קטן חתוך לקוביות גדולות

1 עלה דפנה

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

30 גרם קמח לבן

2 שיני שום מועכות קלות

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. מחממים כמות שמן היוצרת שכבה בגובה 5 מילימטרים בתבנית צלייה על הכריים. מוסיפים את הבשר, הופכים אותו בתוך השמן הלוהט ויוצקים עליו את השמן מתחתית התבנית במשך כ-5 דקות, לאיטום מושלם מכל הצדדים. מוציאים את הבשר מן התבנית. מניחים את הירקות, השום ועשבי הטיבול על בסיס התבנית. מניחים את הבשר על הירקות וצולים בתנור בטמפרטורה מתאימה לסוג הבשר.

2. לאחר שתהליך צליית הבשר הסתיים, מוציאים אותו מן התבנית ושומרים בחימום. שופכים את כל עודפי השומן אך משאירים את הנוזלים והמשקעים בתבנית, יחד עם הירקות. במידת הצורך ניתן להוסיף צבע לירקות על ידי כך שמטגנים אותם על הכיריים בתוך תבנית הצלייה או על ידי החזרת התבנית לתנור.

3. מוסיפים את הקמח, מערבבים ומבשלים דקה אחת מעל להבה בעוצמה נמוכה. מורידים את התבנית מן הכיריים ומוסיפים בהדרגה את הציר, תוך ערבוב למניעת היווצרות גושים. מחזירים את התבנית לכיריים, מציבים אותה על להבה בעוצמה בינונית ובוחשים עד לרתיחה. מנמיכים את עוצמת הלהבה וממשיכים לבשל על סף רתיחה עד 20 דקות, תוך הוצאת הקצף והשומן מדי פעם. לאחר מכן מסננים ומתבלים. מגישים חם.