

צלי בקר עם שזיפים מיובשים

מנה מאוד חגיגית, השזיפים מבשמים את הסיר בריח ובצבע שאי אפשר לעמוד בפניהם.

ההכנה לא דורשת יותר מדי מאמץ, ואת רוב העבודה עושה הסיר, שמתבשל בשקט בלהבה נמוכה על הכיריים.

תבשיל נהדר לראש השנה.

מצרכים:

נתח בקר מס' 5

4 עצמות מח

2 בצלים גדולים חתוכים לקוביות

1/3 כוס שמן

שיני שום מקולפות שלמות מראש שום אחד

כף פפריקה

כף מלח

חצי כפית פלפל שחור

4 כפות רכז רימונים

4-5 ענפי טימין

חצי כוס או יותר יין אדום

ליטר מים רותחים מהולים ב2 כפות רסק עגבניות

מקל קינמון - אופציונלי

20 שזיפים שחורים מיובשים

אופן ההכנה:

את הבשר חותכים לקוביות גדולות ומביאים לרתיחה בסיר מים, מבשלים לאחר הרתיחה עוד 8-10 דקות מסננים ושוטפים.

בסיר גדול מחממים שמן ומטגנים את הבצל, השום ועצמות המח יחד, עד שהבצל משחים ומתקרמל ותחתית הסיר נהיית מעט שחומה.

מוסיפים את קוביות הבשר, את הפפריקה, המלח, פלפל, רכז הרימונים וטימין ומערבבים.

מוסיפים את השזיפים היבשים, הערמונים ואת המים החמים המהולים ברסק עגבניות. לבסוף מוסיפים את היין האדום, מקל קינמון ומניחים מלמעלה אשכול ענבים.

המים צריכים לכסות בקצת את גובה המצרכים בסיר.
מחזיקים בזהירות את ידיות הסיר ומזיזים מצד לצד כדי שהכל יתאחד טוב.
מנמיכים ללהבה הכי נמוכה ומכסים את הסיר
מבשלים בין שעה וחצי לשעתיים – עד שהבשר מתרכך.

אם מבשלים בסיר לחץ- זמן הבישול מתקצר.

אפשר בשלב הזה להכניס לתנור לאותו פרק זמן במקום לבשל על הכיריים
במהלך הבישול הנוזלים קצת מתאדים מהסיר, לכן נוסיף עוד מים רותחים לפי הצורך

מגישים לצד פירה או אורז.
בתאבון