

# ז'רקויה - צלי בקר

צלי עסיסי של בשר ותפוחי אדמה בניחוח שום. ברוסיה היו מגישים לצד הז'רקויה מלפפונים כבושים, שתרמו למנה פריכות מרעננת.

## החומרים:

- 1/4 כוס שמן
- 2 ק"ג ויסבראטן טרי ומיושן חתוך ל-20 פרוסות או צלי כתף מס' 5
- 2 בצלים קלופים וקצוצים
- 2/3 כוס ציר בקר או מים
- מלח
- 4 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לשמיניות. אפשר להוסיף גם בטטות.
- 4 שיני שום קצוצות

## אופן ההכנה:

מחממים שמן בסיר גדול על להבה בינונית-גבוהה. מוסיפים את הבשר ובצל ומטגנים תוך כדי ערבוב עד להשחמה. מוסיפים מים או ציר ומביאים לרתיחה. מכסים את הסיר, מנמיכים את הלהבה ומבשלים כשעה עד שעה וחצי, עד שהבשר רך וכמעט מוכן. טועמים ומוסיפים מלח.

מסדרים תפוחי אדמה על הבשר ומוסיפים מים עד לכיסוי. מבשלים עד שתפוחי האדמה רכים וקיבלו את צבע הרוטב. מוסיפים שיני שום ומבשלים כמה דקות נוספות