



צלי כתף ברוטב יין ושום

בשרי | רמה בינונית

מתכון בשר מעולה שמצליח לכל אחד ואחת, ומכבד כל שולחן חג.

החומרים:

- 1 נתח צלי כתף
- 3 בצלים
- 3 כוסות יין מתוק
- 8 שיני שום
- ½ כוס סילאן או דבש
- 2 כפות כפריקה
- 2 כפות מלח
- כפית פלפל שחור
- 2 כפות תבלין גריל עוף (לא חובה)

אופן ההכנה:

חממו היטב סיר רחב עם מעט שמן וצרבו את הנתח השלם מכל צדדיו כמה דקות, תוך הפיכה מדי פעם למניעת הידבקות. הצריבה סוגרת את הנתח ובונה את שכבת הטעם והצבע שתלווה את כל הבישול. הוציאו את הנתח והניחו בצד. באותו הסיר, פרסו את הבצלים וטגנו עד להזהבה יפה, והניחו עליו את נתח הבשר. הוסיפו את היין, שיני השום, הסילאן, הכפריקה, המלח, הפלפל השחור ותבלין גריל העוף. אין צורך להוסיף מים! הבשר מגיר נוזלים משלו לאורך הבישול. כסו את הסיר ובשלו על אש נמוכה כ-4 שעות, עד שהבשר רך לגמרי. הוציאו את הנתח מהרוטב וקררו אותו היטב במקרר למשך לילה שלם. זהו הצעד הקריטי: נתח חם מתפורר בחיתוך, ונתח קר נפרס לפרוסות נאות ואחידות. פרסו לפרוסות בעובי אחיד, החזירו לסיר או לתבנית עם הרוטב וחממו יחד לפני ההגשה.

צלחות המנה:

הגישו את פרוסת הבשר לצד פירה תפוחי אדמה או פירה בטטה נימוח.

