



בית החלמה ליולדות

— פכוח ארנשטיין ארנשטיין —

צלי בקר עם גזר, בצלי פנינה ופטריות לסעודת פורים

"אין שמחה אלא בבשר ויין". בית החלמה טלז-סטון, המלווה אתכן בזמנים השמחים ביותר, שמח להשתתף אתכן גם בשמחת הפורים ולהגיש לפניכן מתכון מיוחד של צלי בקר לסעודה.

צלי שהכנתו בשלבים, אבל כל דקה שווה. הצלי, המתבשל היטב עם בצלצלי פנינה אותם תמצאו בשוק, מפיץ ריח אמיתי של חג באוויר. והטעם... תסתכלו על הצלחות הריקות בסיום סעודת החג.

חומרים:

1½ כוס יין אדום או לבן	4 כפות שמן
2 ק"ג צלי כתף	3 כוסות מים
2 בצל קצוץ	1 רסק עגבניות
3 גבעולי סלרי	400 גר' בצלי פנינה או
3 גזרים	בצלצלים קטנים
3 שיני שום	(ניתן לקנות בשוק)
3 עלי דפנה	400 גר' גזר פרוס לפרוסות
מלח, פלפל לבן	

לרוטב:

קצפת צמחית
4 כפות ברנדי

אופן ההכנה:

משפשפים את הבשר במלח ובפלפל הלבן, מניחים את הבשר בקערה.

קולפים וקוצצים את הבצל, מגרדים את הקליפה משלושת הגזרים ופורסים אותם לפרוסות עבות, פורסים את גבעולי הסלרי, קולפים ומועכים את השום.

מוסיפים את הירקות לקערה יחד עם היין ועשבי התיבול. משרים את הבשר למשך הלילה.

למחרת מוציאים את הבשר מהמרינדה ומייבשים אותו. מחממים בקדירה שמן ומגרינה ומשחימים היטב את הבשר.

מוסיפים את המרינדה, המים ורסק העגבניות ומנענעים את הסיר לערבוב החומרים. מכסים את הסיר ומבשלים כשלוש שעות מעל ללהבה נמוכה עד שהבשר נעשה רך.

מוציאים את הבשר מהקדירה, מסננים את נוזלי הבישול, מצננים אותם ומסירים מעליהם את השומן.



במקביל מגרדים את קליפת הגזרים הנוותרים ופורסים אותם לפרוסות, מחממים את נוזלי הבישול עד לרתיחה, מוסיפים את הגזרים ואת בצלי הפנינה ומבשלים מעל ללהבה גבוהה, עד שהירקות מתרככים.

מחזירים את נתח הבשר לקדירה ומחממים היטב.

מוציאים את הבשר מהקדירה ופורסים לפרוסות. מסדרים את הפרוסות בכלי הגשה מחומם.

מוציאים את הירקות והבצלצלים מהרוטב בכף מחוררת ומסדרים ליד הבשר, מוסיפים תוך כדי רתיחה לרוטב את הקצפת הצמחית להסמכה ומוסיפים את הברנדי, מערבבים ויוצקים אותו מעל הבשר.

בתיאבון!