

## תבשיל בשר עם פטריות

זמן הכנה: 10 דקות | זמן בישול/אפייה: 210 דקות | מס' מנות: 7-8 מנות

### מצרכים:

1 קילו צלי כתף חתוך לקוביות בינוניות (\*מומלץ לבקש מהקצב שיחתוך את הבשר)

2 בצלים גדולים קצוצים

8 שיני שום קלופות חתוכות לפרוסות

2 סלסלות פטריות טריות חתוכות גס (מומלץ לשלב פטריות שמפיניון עם פורטבלו)

כוס יין אדום יבש

3 כוסות מי בשר (\*הכוונה למים שבישלנו בהם את הבשר)

כף רסק עגבניות

תיבול: כף וחצי דבש, כף פפריקה מתוקה, כפית וחצי מלח, רבע כפית פלפל שחור

\*6-7 גבעולי עלי טימין (מומלץ - לא חובה)

### אופן הכנה:

-מחממים סיר גדול עם כף שמן ומטגנים את קוביות הבשר כדקה וחצי מכל צד. מוזגים מים רותחים עד לכיסוי הבשר ומבשלים במשך כ-5 דקות על אש גבוהה (אם נוצר קצף בחלק העליון יש להסירו בעזרת כף גדולה). מעבירים את הבשר והנוזלים לקערה.

-מנגבים את הסיר משאריות נוזלים ומחממים 2 כפות שמן. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להזהבה קלה. מוסיפים את פרוסות השום ומטגנים תוך ערבוב במשך כ-2 דקות. מוסיפים את הפטריות, מכסים את הסיר ומבשלים 5-7 דקות עד שהפטריות מעט מצטמצמות (יש לערבב מידי פעם).

-מוסיפים את קוביות הבשר ומוזגים כוס יין אדום ו-3 כוסות ממי הבשר. מתבלים ברסק עגבניות, דבש, פפריקה מתוקה, מלח ופלפל שחור, מערבבים ומביאים לרתיחה על אש גבוהה (עד שהמים מבעבעים). לאחר מכן, מכסים את הסיר ומבשלים על אש בינונית-גבוהה במשך כ-3 שעות או עד שהבשר מתרכך לגמרי.

-מוסיפים גבעולי טימין ומבשלים כ-10 דקות נוספות. טועמים ומשפרים תיבול לפי הטעם.

הערה: אם רוצים לצמצם את הרוטב אפשר להסיר את המכסה ולהמשיך לבשל על אש בינונית-גבוהה במשך 20-30 דקות, עד שהרוטב מעט מצטמצם.

**צלי כתף, בשר בקר**

