

אופן ההכנה:

ערבבי בקערה קטנה את חומרי המרינדה, צקי על הבשר ועסי אותו היטב מכל צדדיו. השהי את הבשר כ-12 שעות במקרר.
 חממי מעט שמן בסיר רחב ושטוח וטגני היטב מכל הצדדים. הוציאי את הבשר מהסיר. פרסי את הבצל והזהיבי אותו באותו הסיר הוסיפי שיני שום וטגני מעט, הוסיפי את הסוכר, ערבבי עד שהוא נמס
 הוסיפי את הדובדבנים עם הנוזלים, הוסיפי כוס מים, תבלי במלח ופלפל, הביאי לרתיחה, טעמי ותקני תיבול. העבירי את הבשר לתבנית צקי עליו את הרוטב. הרוטב צריך להגיע בערך למחצית גובהו של הבשר. כס בנייר כסף ואפי כ-3 שעות בחום של 180 מעלות עד שהבשר רך. קורי את הבשר, פרסי לפרוסות, חממי עם הרוטב והגשי חם.

חומרים:

נתח בקר במשקל 1.2 ק"ג

למרינדה:

10 שיני שום

1 כף פפריקה

מלח פלפל

4 כפות שמן

לבישול:

4 בצלים

5 שיני שום

3 כפות סוכר חום

1 צנצנת דובדבנים משומרים

אכירח את אלו האמריזים שכבר כל העולות הקינוחים והפשטידות לחזים אוכלת בפרגר ואחם ארגישיש שהחזים זה עוד חודשיים לפחות אז קלנו עצה. קול נתח או 2 של בשר בקר בשלל את פרסו והקפיאו זה לא דורש הרבה עבודה וגם אתם תכלו להרגיש שהתקדמתם עצה לקראת החג.

בקר ברוטב פירות



אני מזמינה אתכן להשתתף בסדנת

ספיישל חגים

מפגש חד פעמי בו נלמד להכין אוכל מסורתי מיוחד לחגים, בטעם של פעם, בשילוב מאכלים חדשניים, קלי הכנה ובעיקר טעימים.

לפרטים: 053-4167777

