

## מתכון צלי כתף

### מצרכים:

- 2 וחצי ק"ג כתף בקר או עגל (נתח מס' 5)
- 2 כוסות יין אדום
- 3 כפות חרדל דיזון
- כף פפריקה מתוקה
- בצל קצוץ
- 3-4 שיני שום קצוץ
- חופן שבבי שום מיובש
- כף סילאן או דבש
- כף אזוב או זעתר

### אופן הכנה:

מעסים את נתח צלי הכתף בחרדל, מוסיפים את שאר התבלינים, היין והסילאן ומשרים ללילה במקרר. בסיר רחב מטגנים את הבצל עם כמות שמן יפה ומוצאים מהסיר. באותו השמן שנשאר בסיר "נסגור" את צלי הכתף כדי שיישאר עסיסי ושחום בבישול הארוך. נוסיף את הבצל ואת משרה הצלי לסיר ונבשל כשעה וחצי / שעתיים (או שעה וקצת בסיר לחץ). ניתן לצלי לנוח ולהתקרר, נסגור אותו בניילון ניצמד ונכניס למקרר ואת הרוטב נשמור בסיר. רק כשהתקרר הצלי נוכל לפרוס אותו מבלי לשבש את צורתו ואז נוכל לחממו שוב בסיר עם הרוטב שלו. פשוט ללקק את האצבעות... בתאבון!