

קדרת צ'אך עגל ושזיפים

רכיבים ל- 4 סועדים

1 ק"ג צ'אך עגל טרי חתוך לקוביות 4 ס"מ

מלח גס ופלפל שחור גרוס לפי הטעם

2 גזרים גדולים, קלופים וחתוכים לקוביות של 2 ס"מ

1 כרישה נקייה מעלים שטופה היטב, חתוכה לקוביות של 2 ס"מ

2 בצלים יבשים גדולים, חתוכים לקוביות של 1 ס"מ

2 שורשי פטרוזיליה קלופים וחצויים לאורכם

10 שיני שום שלמות או 3 ראשי שום ירוק טרי

2 עגבניות בשלות חתוכות לרבעים

5 ענפי רוזמרין טרי

5 ענפי מרווה טרייה

2 כפות ריבת שזיפים

1 כוס יין אדום

8 שזיפים מיובשים מגולענים

2 כוסות ציר בקר (אפשר ממשחה או אבקה ע"פ הוראות ההכנה שלהם)

אופציה: 8 יח' מיני קבנוס חצוי (לטעם מעושן של התבשיל)

הוראות הכנה:

מחממים תנור ל-150 מעלות.

מתבלים את הבשר במלח ופלפל גרוס. מעבירים לתבנית אפייה עמוקה או רוסטר.

מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבבים. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום

ומכניסים לתנור ל- 3.5 שעות.

מוציאים מהתבנית ומעבירים לסיר מתאים (או לסיר ההגשה) או באם התבנית מתאימה ניתן לעשות את פעולות הסיום בתוכה.

לסיום – מביאים לרתיחה את התבשיל ומנמיכים את הלהבה.

ממשיכים לבשל מס' דקות עד שהנוזלים מתאדים והרוטב מסמיך.

מתקנים תיבול, מעטרים בעשבי תיבול טריים ומגישים.