

## צלי בשר בקר ברוטב בצל ושום

מתכון בטוח שתמיד מצליח לצלי בקר טעים במיוחד ברוטב של בצלים ושום. שילוב הבשר עם בצלים חתוכים גס וראש שום שלם עושה פלאים לטעם התבשיל. מעולה לארוחה שבת וניתן לבישול גם על הפלטה.

- זמן עבודה 30 דקות
- סה"כ זמן הכנה 2 שעות 45 דקות
- 5-6 מנות

### מצרכים למתכון

קילו בשר בקר מספר 5 או 6

5 בצלים גדולים או יותר

5 תפוחי אדמה

מלח גס

פלפל אנגלי

ראש שום שלם עם הקליפה

כף סילאן

### הוראות הכנה

את בשר הבקר מבשלים בסיר לחץ (את כל הנתח). אם אין סיר לחץ ניתן לבשל את נתח הבשר בשלמותו בסיר עם מים רותחים במשך שעה וחצי.

לאחר בישול, לקרר את נתח הבשר ולחתוך לפרוסום - אפשר לקרר גם במקרר.

בסיר רחב מניחים 5 בצלים גדולים (עדיף יותר) חתוכים לרצועות עבות. מוסיפים לסיר מלח גס ופלפל אנגלי ומעל לבצל מסדרים את פרוסות הבקר. שמים בסיר גם ראש שום שלם חצוי עם הקליפה וחתיכות גסות של תפוחי אדמה.

מבשלים את הצלי על להבה קטנה עם מכסה - בלי מים! הבשר מפריש נוזליפ לפחות במשך שעה.

לאחר שעה, שהבצל מזהיב והתבשיל משנה צבע לזהוב יפה, מוסיפים לסיר כף סילאן.

ממשיכים לבשל את הצלי עוד רבע שעה ומכבים.

את צלי הבקר אפשר לבשל גם על הפלטה בשבת ויוצא טעים גם כן.