

מתכון לצלי כתף ברוטב פטריות

• 106 עדים

מצרכים למתכון

לצלי כתף

נתח בשר מספר 5

בצל שלם קלוף

כמה עלי דפנה

מעט פלפל אנגלי

3 שיני שום פרוסות

גזר פרוס

ראש סלרי

מלח ופלפל שחור

מים לכיסוי הנתח

לרוטב

2 בצלים קצוצים

1 שימורי פטריות

מלח ופלפל

מעט אבקת מרק פטריות

הוראות הכנה

הכנת הצלי

בסיר רחב שיספיק לנתח הבשר כולו נטגן את הבשר בשמן ונסגור אותו מכל הצדדים .

נוסיף לסיר הבשר בצל שלם, עלי דפנה, פלפל אנגלי, פרוסות גזר, שום, סלרי, מלח ופלפל .

נכסה את הבשר במים חמים, נביא לרתיחה טובה ונבשל את הבשל על אש בינונית במשך 20 דקות .

נעביר ללהבה הכי נמוכה ונבשל במשך שעה נוספת .

נוציא את הצלי, נשפוך או נשמור את המים (כל אחד לפי מה שהוא אוהב) ונעביר את הצלי למקרר לצינון מוחלט למשך הלילה .

למחרת נפרוס את הבשר לפרוסות בעובי שווה .

הכנת הרוטב

במחבת רחבה נזהיב בצלים בשמן .

נסדר בסיר את פרוסות הבשר, מעל נשים פטריות ותבלינים .

נוסיף לסיר את המים שבישלנו עם הבשר או מים חדשים ונבשל על להבה נמוכה במשך שעה וחצי, או עד שהבשר מתרכך .

