

צלי וייסברטן חגיגי

חומרים לצלי:

1 נתח וייסברטן

4-6 שיני שום

3 עלי דפנה

1/3 כוס שמן לטיגון

מלח/פלפל

חומרים לרוטב:

1 סלסילה בצלצלי שאלוט

3 סלסילות פטריות

עגבניות מיובשות מושרות בשמן זית

150 גרם אווז מעושן פרוס לרצועות דקות

2 כוסות יין אדום

ציר בשר (מהרוטב שנשאר מבישול הצלי)

מלח/פלפל

אופן הכנת הצלי:

סוגרים את הבשר (מטגנים בשמן) ומשחימים היטב. מוסיפים מים חמים עד למחצית הנתח. הופכים את הנתח מדי חצי שעה ומוסיפים מים חמים על פי הצורך. מבשלים 2.5-3 שעות, תלוי בגודל הנתח, ומסירים מהאש שכנשאר 1 ס"מ נוזל. מקררים את הנתח ופורסים לפרוסות.

אופן הכנת הרוטב:

מטגנים את הבצל עד להשחמה טובה, מוסיפים עגבניות מיובשות, אווז מעושן, יין, רוטב בשר, מלח ופלפל ומבשלים שעה. מוסיפים את הפטריות, בודקים תיבול ומוסיפים לפי הצורך. מבשלים כשעה נוספת