

## קדירת אוסובוקו וחומוס ביין

### מרכיבים:

2 - 2.5 ק"ג של נתחי אוסובוקו בקר פרוסים  
מעט שמן זית

3-4 גזרים חתוכים לפרוסות גדולות

2-3 בצלים חתוכים לרבעים

2 כוסות גרגרי חומוס שהושרו למשך לילה שלם

כפית חוויג' למרק

מעט רוזמרין טרי

בקבוק יין אדום יבש, טוב ואיכותי. תנו לאוסובוקו "לשתות יין" מאותה איכות שהייתם רוצים לשתות בעצמכם... מלח ופלפל שחור גרוס לפי הטעם

### אופן ההכנה:

הדליקו תנור אפיה בחום של 180 מעלות שיתחמם מבעוד מועד.

בסיר קדירה מברזל יצוק או סיר סוטהז' שמתאים לתנור, טגנו את נתחי האוסובוקו מכל צדדיהם עד שישחימו יפה והנתחים יאטמו ויסגרו כדי למנוע את יציאת מיצי הבשר החוצה ועימם גם מירב טעמו הטוב של הבשר.

הוציאו את הבשר מהסיר ובאותו שמן אליו דבוקים פיסות בשר זעירות וחרוכות שנותרו בסיר, טגנו את הבצל עד להזהבתו ואת הגזר עד לריכוכו, הוסיפו חזרה את הבשר ואת שאר המרכיבים והביאו לרתיחה.

סגרו את המכסה והכניסו את הסיר לתנור למשך כשעתיים / שעתיים וחצי, עד שהבשר רך, נימוח ועסיסי.

חשוב לבדוק מידי פעם אם יש מספיק נוזלים בקדירה ואם יש צורך ניתן להוסיף מעט מים רותחים.

מספיק אורז לבן לצד אוסובוקו כזה ויש לכם ארוחה נהדרת.

אוסובוקו טעים לכם.

בתאבון !!!