

חזה בקר בסיר

מצרכים לצלי שיספיק ל 6 סועדים

נתח חזה בקר במשקל 1.5 קילוגרם

שמן קנולה

2 בצלים גדולים קלופים, חצויים ופרוסים דק

200 גרם צימוקים בהירים

2 תפוחים ירוקים גראני סמית, קלופים, חצויים וחתוכים לקוביות יפות

100 גרם פרוסות תפוחים מיובשים

500 מ"ל מיץ תפוחים טבעי סיידר תפוחים או יין לבן או ציר ירקות /עוף

3-4 כפות דבש או סילאן (תלוי אם משתמשים בסיידר תפוחים או יין לבן, הסיידר מתוק יותר ולכן אולי צריך פחות דבש או סילאן)

חצי כפית טימין יבש

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

בסיר כבד שמתאים גם לצלייה בתנור, מחממים את השמן, מפלפלים וממליחים את נתח הבקר ומשחימים אותו היטב מכל צדדיו. מוסיפים לסיר את הבצל ונותנים לו להשחים מעט.

מוסיפים את שאר המרכיבים ומביאים לרתיחה, מנמיכים להבה למינימום ומבשלים על הגז או בתנור תוך הפיכת הנתח כדי מדי חצי שעה כ-4 עד 4 וחצי שעות (עושים זאת כדי שכל הצדדים יספגו את הרוטב).

מוציאים את הנתח מנוזלי הבישול ושומרים בצד. מצמצמים את הרוטב לרוטב סמיך, אם יש צורך, מוסיפים כף קמח או קורנפלור כדי שהרוטב יסמיך היטב.

כשהנתח קר (אפשר גם לעשות זאת יום למחרת) פורסים לפרוסות יפות של חצי ס"מ, בעזרת סכין חד לפני ההגשה מחממים את הפרוסות ברוטב ומחממים יחד כחצי שעה. מניחים את פרוסות הצלי על צלחת הגשה ויוצקים עליו מעט מהרוטב.