

תבשיל כתף טלה

מרכיבים ל-4 מנות

- 2ק"ג כתף טלה מחולק לנתחים (עם עצם)
- 1ראש סלרי
- 2'חידות גזר
- 2'חידות בצל
- 100גרם דבש
- חצי בקבוק יין לבן
- 3'חידות פלפל אנגלי

אופן ההכנה:

1. סוגרים את הבשר במחבת עם קצת שמן.
2. מבשלים את כל שאר המרכיבים יחד עד לריכוך.
3. מחממים תנור ל-160 מעלות.
4. מעבירים למגש את הבשר עם הנוזל והירקות.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש למשך שעתיים וחצי.