

שוק/כתף טלה ביין

מצרכים ל-6 מנות

2.5 ק"ג שוק/כתף טלה, עם או בלי עצם

375 מ"ל בקבוק יין לבן

500 מ"ל ציר ירקות

1/3 כוס שמן זית

פלפל שחור

1/2 כוס טימין ורוזמרין קצוצים

ראש שום שלם

1 סלרי שלם (עלים וראש) חתוך גס

1 כרישה, חתוכה וקצוצה לטבעות עבות

1 שורש פטרוזיליה, קלוף וחתוך לקוביות

3 גזרים, קלופים וחתוכים גס

4 בצלצלים חתוכים לחתיכות גדולות

הוראות הכנה

1. משרים את שוק/כתף הטלה לילה במקרר, בשמן הזית, הטימין והרוזמרין, מוציאים מהמקרר כשעה לפני הצלייה בתנור.
2. מניחים את השוק בתבנית המתאימה בגודלה מורחים את שאריות שמן הזית והתיבול על השוק, ומפזרים את השורשים מסביב לשוק.
3. שופכים לתבנית את היין הלבן וציר הירקות ומכסים בנייר כסף. צולים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות במשך כחצי שעה. מורידים את חום התנור ל-140 מעלות וצולים עוד שלוש וחצי שעות.
4. מוציאים את שוק הטלה מהתנור ומשאירים מכוסה עד ההגשה. לפני ההגשה יש לחמם את שוק הטלה כעשר דקות