

ברווז עם פירות יבשים

החומרים ל-4 מנות:

ברווז שלם

מלח, פלפל שחור גרוס

1 כפית סוכר חום

למשרה:

1/4 כוס שמן זית

1 כוס יין מוסקט

קליפה מחצי לימון (מקלפים עם קולפן ירקות)

4 שיני שום

2 עלי דפנה

לתבשיל:

1 בצל לבן

1 גזר

1/2 כרשה

300 גר' דלעת, חתוכה לקוביות של 3 סמ"ר

100 גר' שזיפים מיובשים, מגולענים

100 גר' משמשים מיובשים

100 גר' צימוקים

1 כוס יין אדום

1 כוס ציר עגל או עוף

אופן ההכנה:

משפשפים את הברווז בפלפל שחור גרוס, במלח ובסוכר חום. מערבבים בקערה את כל חומרי המשרה ומשרים בה את הברווז כ-6 שעות.

חותכים את הבצל, הגזר והכרשה לקוביות של 1 סמ"ר ושומרים בקערה.

מחממים סיר גדול על להבה בינונית וסוגרים את הברווז מכל צדיו, עד שהוא מקבל צבע זהוב.

מוציאים את הברווז מהסיר ובשומן שנשאר בסיר מטגנים את הבצל, הגזר והכרשה. מוסיפים את הדלעת, מערבבים ומחזירים את הברווז.

מפזרים את כל הפירות היבשים מסביב לברווז, יוצקים את המשרה ומוסיפים את היין והציר.

עוטפים את הברווז ברדיד אלומיניום ואופים בתנור שחומם מראש ל-140 מעלות כשעתיים וחצי.

טיפ: אם אין סיר גדול מספיק, אפשר לאפות את התבשיל בתבנית עמוקה. האפייה
בטמפרטורה נמוכה מוסיפה רבות לאיכותו ולטעמו של התבשיל.