



תבשיל בשר ראש עגל בפוייקה

כשעתיים
כמות מנות: 8

סיפור המנה

בשר ראש הוא נתח שמספר סיפור של סבלנות: בשר עשיר בג'לטין, שמתרכך בבישול ארוך ואיטי עד שהוא נמס בפה. יחד עם ירקות שורש ותיבול עדין. החריימה הבשרי- הסיר מתמלא ברוטב סמך שמחבק כל מרכיב, וכל כף שמוגשת ממנו מרגישה כמו חיבוק חם. זו מנה שמחזירה את הקסם של אוכל ביתי. פשוט ומנחם.

מצרכים

- 2 ק"ג בשר ראש עגל נקי חתוך לקוביות גדולות
- 2 ק"ג ירקות שורש חתוכים גס (סלרי, בצל סגול, שורש פטרוזיליה, שיני שום)
- 1 כף כמון
- מלח, פלפל
- מעט שמן
- זר עלי פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה

1. בסיר כבד או פוייקה, צורבים את קוביות הבשר עם הירקות במעט שמן עד להשחמה קלה.
2. מוסיפים מים רותחים עד לכיסוי מלא של הבשר והירקות.
3. מבשלים עם מכסה כשעתיים, עד שהבשר רך ונימוח.

הצעת הגשה

מניחים את התבשיל בקערה ומפזרים מעל פטרוזיליה טרייה. לא לשכוח חלה טובה.

בתיאבון!