



תבשיל צוואר טלה ובצלים

כשעתיים וחצי

כמות מנות: 8

סיפור המנה

צוואר טלה מבושל הוא נתח שמעניק טעם עמוק ועשיר במיוחד. כאן הוא מתבשל יחד עם הר של בצלים מכל הסוגים, שמתבשלים יחד עד שהם הופכים לרוטב זהוב ועשיר בטעמים. זה תבשיל שנולד לשבת במרכז השולחן, מוגש חם ומהביל, כשכל המשפחה מתכנסת סביבו עוד לפני שטועמים את הביס הראשון.

מצרכים

- 2 ק"ג צוואר טלה פרוס עם עצם
- 3 ק"ג בצלים חתוכים (בצל סגול, בצל לבן, כרישה)
- 1 חבילת בצל ירוק קצוץ
- 1 חבילת עירית קצוצה
- מלח, פלפל
- שמן

אופן ההכנה

1. בסיר כבד או פוייקה, צורבים את נתחי הצוואר יחד עם הבצלים.
2. מוסיפים מים עד לכיסוי מלא ומבשלים למשך שעותיים.
3. טועמים ומתקנים תיבול.

הצעת הגשה

מוזגים מהתבשיל לקערה גדולה ומפזרים מעל את הבצל הירוק והעירית לטריות ורעננות.

בתיאבון!