

צלי כתף ביין אדום.

רכיבים:

2½ ק"ג כתף בקר או עגל (נתח מס' 5)
2 כוסות יין אדום
3 כפות חרדל דיז'ון
1 כף פפריקה מתוקה
1 בצל, קצוץ
3 - 4 שיני שום, קצוצות
חופן שבבי שום מיובש
1 כף סילאן או דבש
1 כף אזוב או זעתר

שמן קנולה, לטיגון

אופן ההכנה:

1. מעסים את נתח הבשר בחרדל הדיז'ון, מוסיפים את שאר התבלינים, היין והסילאן ומשרים ללילה במקרר.
2. בסיר רחב מטגנים בשמן הקנולה את הבצל ומוצאים מהסיר.
3. באותו השמן שנשאר בסיר "סוגרים" את צלי הבקר (על מנת שיישאר עסיסי ושחום בבישול הארוך).
4. מוסיפים את הבצל ואת משרה (מרינדה) של הצלי לסיר ומבשלים במשך שעה וחצי - שעתיים.
5. מסירים להאש, משהים בצד כדי שהצלי יתקרר מעט. כשהצלי התקרר מעט, עוטפים אותו בניילון נצמד ומכניסים למקרר. את נוזלי הבישול מהסיר נשמור בסיר.
6. כשהצלי קר, פורסים לפרוסות אותם אתם מעוניינים להגיש (מומלץ לפרוסות בעובי של 1 ס"מ). מכניסים את פרוסות הצלי לסיר עם הרוטב ומחממים.
7. מניחים במרכז צלחת ההגשה פרוסת צלי ומעזרת כף יוצקים מעליה מהרוטב.