צלי בקר ביין.

רכיבים:

2 ק"ג בשר בקר לצלי

2 בצלים בינוניים, קצוצים

1 גזר, קלוף וקצוץ

4 כפות שמן זית
2 שיני שום, קצוצות
2 כפות קמח
1 כוס מרק בשר
2 כפות פטרוזיליה, קצוצה
2 כפות טימין
מלח, פלפל שחור
1 כוס יין מרסלה

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את הפטרוזיליה, הטימין, המלח והפלפל, עד שמתקבלת תערובת ירוקה אחידה.

2. מושחים את הבשר בתערובת הירוקה.

3. בסיר גדול, מחממים שמן ומטגנים בצל ושום. מוסיפים את נתח הבשר ומשחימים מכל הצדדים.

4. מוסיפים לסיר קמח, גזר, מרק בשר ויין מרסלה ומביאים לרתיחה.

5. מבשלים כשעה וחצי עד שעתיים על אש נמוכה.