רכיבים:

3 קילו בשר בקר - נתח של פלש פילה, פוליקה, שייטל או כתף

4 בצל - קצוץ גס

4 גזר - חתוך לפרוסות עבות

10 שום (שיניים) - קלופות

½ ליטר יין אדום

5 עלי דפנה

1 כפית פלפל אנגלי - שלם

½ כפית קימל

½ ליטר ציר בקר - או שתי קוביות מרק בשר מומסות ב-½ ליטר מים רותחים

1 צרור / חבילה פטריות פורצ'יני - מיובשות

1 כף פפריקה מתוקה - מעושנת

מלח

פלפל

1 צרור / חבילה פטריות שמפיניון

אופן ההכנה:

1. אוטמים את הבשר היטב על ידי טיגון מכל הצדדים.

2. מוציאים את הבשר ומטגנים באותו הסיר את הבצל, הגזר והשום. במקביל מרתיחים את היין, עלי הדפנה, הפלפל האנגלי והקימל בסיר נפרד.

3. מחזירים את הבשר לסיר ושופכים עליו את היין הרותח ואת ציר הבקר. מביאים לרתיחה, מנמיכים את

האש ומבשלים במשך שעתיים עם מכסה סגור בחלקו.

4. בתום הבישול מוציאים את הבשר, פורסים אותו ומכניסים עם הנוזלים למקרר למשך 24 שעות לפחות.

5. לאחר 24 שעות מוציאים את הסיר, מחממים ומוסיפים את פטריות הפורצ'יני.

6. מתבלים בפפריקה מתוקה, מלח ופלפל לפי הטעם. לפני ההגשה מפזריפ פטריות שמפיניון פרוסות.