

רכיבים:

1 רגל עגל קטן (חתוכה ליד האצבעות)

750 גר' צוואר בקר

750 ג' שנק בקר – אוסו בוקו (מעל הברך האחורית)

3 עצמות מוח

1 בצל

3 מסמרי ציפורן שלמים

2 גזרים גדולים

1 גבעול סלרי

6 לפת 6 כרישה (רק החלק הלבן)

2 שיני שום

מלח ופלפל שחור

בעזרת חוט תפירה עושים צרור מ:

10 עלי דפנה

2 גבעולי טימין

3 ענפי רוזמרין

חופן פטרוזיליה

חופן בזיליקום

אופן ההכנה:

1. שוטפים את הבשר והעצמות, מניחים את הבשר ב-3 ליטר מים קרים ומרתיחים. מנמיכים את הלהבה ומבשלים עוד 30 דקות. (במהלך הבישול מנקים בעזרת כף עץ את הקצף שנוצר).

2. נועצים את מסמר הציפורן בבצל. חותכים את הגזר לחתיכות. מוסיפים לבשר בצל, גזר וסלרי שלם עם שום ומכניסים את ה"צרור". מבשלים כשהסיר מכוסה במשך שעתיים וחצי. מוציאים את ה"צרור", הסלרי והבצל ומתבלים את המרק במלח ובפלפל. מוסיפים את הגזרים, הלפת, הכרישה וכן את העצמות והבשר. מכסים ומבשלים כ-20 דקות.

3. מוציאים את הבשר וחותכים לפרוסות. מעבירים דרך מסננת ומניחים את הירקות המסוננים בצד. מסדרים את הירקות והבשר על צלחת הגשה מחוממת. מגישים את הרוטב לחוד בסיר קטן.