רכיבים:

רגל קדמית של עגל שלמה ונקיה - בקשו מהקצב שלכם שיכין אותה לבישול בקדירה

3 כפות חמאה – שומרי כשרות יכולים להמיר בשמן זית

½ כוס יין לבן יבש

1½ כוסות מים (כ- 400 מ"ל)

2 גזרים בינוניים קלופים וחתוכים לארבע

1 בצל אחד גדול, קלוף וחתוך לשמונה פלחים

2 שורשי פטרוזיליה, קלופים וחתוכים לארבע

2 כרישות בינוניות, כתומות משני הצדדים וללא השכבה החיצונית

2 ענפי טימין טרי

מלח ופלפל שחור טחון טרי

אופן ההכנה:

1. מוציאים את הנתח מהמקרר כשעה וחצי לפני ההכנה כדי לאפשר לו להגיע לטמפרטורת החדר. מחממים תנור לחום של 140-150 מעלות צלזיוס.

2. מחממים את החמאה או השמן על להבה בינונית, בסיר יצוק אובאלי. מכניסים את הנתח ואוטמים היטב מכל הכיוונים עד שהוא משחים, כרבע שעה. מוציאים ושומרים בצד.

3. מסלקים את השומן, מוסיפים את היין ומקרצפים את התחתית עם כף עץ כדי לא לאבד חומרי טעם. מרתיחים לדקה.

4. מוסיפים את הירקות, חצי מכמות המים, טימין ומלח ופלפל. מביאים לרתיחה, מניחים את הנתח על גבי הירקות ומכניסים לתנור לשלוש שעות. באמצע הבישול מוסיפים את יתרת המים.