רכיבים:

1 בקבוק יין אדום (מומלץ קברנה סוביניון)

1 ק"ג צלי בקר, חתוך לקוביות בגודל של 5X5 ס"מ

10 בצלים סגולים, בינוניים, קלופים וחתוכים לשמיניות

12 שיני שום, קלופות וחצויות

2 שורשים של סלרי, קלופים וקצוצים

3 שורשים של פטרוזיליה, קלופים וקצוצים

פחית שימורי רסק עגבניות (800 גרם)

5 עלי דפנה

מלח, פלפל שחור, טרי וגרוס

אופן ההכנה:

1. בסיר גדול וכבד מערבבים יחדיו את כל הרכיבים ומוודאים כי הנוזלים מכסים את הבשר. סוגרים את הסיר במכסה ומניחים במקרר למשך הלילה. (על מנת שהבשר יספוג את היין).

2. מחממים את תנור האפיה לחום נמוך של 100 מעלות, מוודאים כי מכסה הסיר סגור ומבשלים את הבשר במשך כ 5 - 5½ שעות. (במידה וחסרים נוזלים, מוסיפים חצי כוס יין).