



הצעת היום | נירה רוטו



צלי קדרה יווני

קוראים לו סטיפאדו והוא מבוסס על בשר, בצל, יין ועשבי תיבול. הכי ים תיכוני שאפשר

- מקל קינמון (באורך של כ-10 ס"מ)
- 2 כוסות יין אדום טוב
- 4 כפות חומץ יין אדום משובח (או 3 כפות חומץ שרי, עדיף)
- 2 גבעולי רוזמרין קטנים
- 4 עלי דפנה
- 4 כפות רסק עגבניות מהול ב-2 ליטרים מים רותחים (או ציר עוף)
- 1 1/2 ק"ג בצלים חתוכים גס
- 2 כפות סוכר דמררה
- מלח ופלפל גרוס טרי

הכנה:

1. מחממים תנור ל-170 מעלות.
2. בסיר גדול (ראו הקדמה) מחממים את שמן הזית ומשחים את נתחי הבשר מכל הצדדים. לא בבת אחת אלא בכמה נגלות, כך שהשחמה תהיה אפקטיבית.
3. מוסיפים את השום, הסוכר, הכמון והקינמון ומבשלים יחד כמה דקות. מוסיפים יין וחומץ ומניחים לבעבע במשך דקות מספר, עד שהנוזלים מתאדים מעט.
4. מוסיפים רוזמרין, עלי דפנה ורסק עגבניות מדולל. ממליחים ומפלפלים.
5. מרטיבים נייר אפייה חתוך בהתאם לקוטר הסיר, ומכסים בו את כל פני התבשיל. מכסים גם במכסה.
6. מעבירים לתנור. מבשלים שעתיים עד שהבשר רך.
7. מוסיפים את הבצלים, מערבבים וצולים שעה נוספת.

נכון שמדי פעם אנו פוגשים סטיפאדו במסעדות, אבל קשה להבין איך הקדרה הנפלאה הזאת לא התאורחה כאן בכל פינה. יש בה כל מה שצומח כאן. החומרים והבישול הארוך גורמים לבשר הלא יקר להינמס ממש.

המתכון הוא מסדנאות הבישול ב"המטבח של בושי": בית ספר קטן, כפרי ואינטימי לבישול בכפר שמריהו. בושי היא בשלנית בחסה, עם אוצר של סודות חכמים בדיוק כפי שאני אוהבת.

במטבח היפהפה שלה מתקבצים תלמידים ומכינים ארוחה גדושת ידע, ואז צורכים אותה עם תועפות יין. בשל החיבה הרבה שלה למטבח היווני, נערך אצלה מדי פעם ערב יווני המשלב מוזיקה, שירה, יין ומנות כמו הסטיפאדו הזה (לברורים: www.bossi.co.il).

הכלים: סיר ברזל או אהר, גדול, איכותי וחסיין חום, בעל מכסה תואם.
סוד: למניעת התייבשות מניחים על התבשיל נייר אפייה רטוב, מכסים במכסה ואופים.

חומרים:

- 8-7 כפות שמן זית
- 2 ק"ג כתף בקר באיכות מעולה, חתוכה לריבועים גדולים
- 6 שיני שום, קצוצות גס
- 2 כפיות כמון טחון