

צלי בקר בנוסח בורגניון

מרכיבים

- 1 ק"ג בשר בקר משובח, שאינו מכיל שום פסי שומן
- מלח ופלפל לפי הטעם
- 1 כפית סלפטר (לא הכרחי)
- 1 כוס יין אדום
- 2 כפות קמח
- 1 כף שמן
- 1 בצל בינוני, פרוס לפרוסות דקות
- $\frac{1}{2}$ שקית דיפ מעושן
- צרור עשבי תבלין: מספר גבעולי רוזמרין, גבעול סלרי, מספר עלי דפנה, גבעול קורנית

ההכנה

1. שמים את הבשר בקערה, מפזרים עליו מעט מלח, פלפל שחור, כפית סלפטר, זחצי כוס יין. שמים עליו צלחת, ומכבידים עליה בעזרת קופסאות שימורים. משהים כך למשך שלוש שעות.
2. מוציאים את הבשר מתוך התחמיץ, ומגלגלים אותו בקמח.
3. בסיר גדול דיו מחממים את השמן, ומטגנים מעט את הבצל.

- מוסיפים את הצלי, והופכים אותו עד שישנה את צבעו מכל צדדיו.
4. מוסיפים מים בכמות שתגיע עד שליש מגובה הבשר, חצי שקית דיפ מעושן, יוצקים את חצי כוס היין הנותרת ואת נוזל ההשרייה שנשאר בקערה, ומניחים בסיר את צרור עשבי התבלין. מרתיחים ומעבירים ללהבה קטנה.
5. מבשלים את הצלי שעה. מוציאים מתוך הרוטב, ופורסים בסיר כין חדה 16 פרוסות דקות מספיק (8 מנות). מניחים בקערת הגשה שטוחה.
6. מרתיחים את הרוטב, ויוצקים ממנו על גבי הצלי. קל יותר לפרוס את הצלי לפרוסות דקות אם מכינים אותו יום מראש: כאשר הוא קר מוציאים אותו מן הרוטב, פורסים, ומחזירים לסיר כאשר כל הפרוסות צמודות זו לזו. כך לא יתייבש בשעת החימום.