

צלי בשר בשזיפים

(8 סועדים)

2 ק"ג בשר בקר מיועד לצלי (אפשר גם בשר קמוא בתנאי שאינו שמן יתר על

המידה)

1½ כוס יין מתוק

2 בצלים, שום

3 כפות שמן

מלח, רוזמרין, 4 עלי דפנה

פלפלת אדומה לתיבול

כ־50 גר' שזיפים מיובשים

להשרות למשך הלילה את הבשר ביין. בבוקר להפוך ולהמשיך להשרות עוד שעתיים. לטגן בשמן בסיר ברזל כבד את הבצל והשום, עד שישחימו. להוסיף את הבשר ולטגן אותו מכל עבריו. לתבל, להקטין את החום ולהוסיף לסיר את יין המישרה ולבשל בחום נמוך כשעה.

אחר כך להוסיף את השזיפים ולהמשיך לבשל שעה. להוציא את הבשר מהסיר. לצנן ולפרס אותו לפרוסות הגשה. ברוטב העשיר בסיר לבשל תפוחי אדמה על אש נמוכה בכמות המתוכננת להגשה. רצוי לבשל את תפוחי האדמה שעה לפני בוא האורחים.