



Peposo all'Imprunetana – תבשיל בקר ויין טוסקני

מרכיבים

- 1 ק"ג בשר בקר – שריר או כתף, חתוך לקוביות בגודל 2-3 ס"מ
- 4 כפות קמח
- 8 כפות שמן זית
- 6-8 שיני שום
- 1 גזר, חתוך לפרוסות בעובי 0.5 ס"מ בערך
- בוקה גרני – רוזמרין, תימין, עלה דפנה קשורים יחד בחוט
- 2 בקבוקי יין קיאנטי (או כל יין אדום יבש אחר)
- 1 כף גרגירי פלפל שחור שלמים
- ½ כף מלח (או פחות, אם הבשר מוכשר)

הכנה

1. קודם כל מקמחים את קוביות הבשר.
2. בסיר עמוק עם תחתית עבה מחממים את שמן הזין, ומשחימים בו את קוביות הבשר.
3. מוסיפים את הגזר, שיני שום מעוכים עם הצד של להב הסכין, גרגירי הפלפל השחור ומערבבים.
4. מוסיפים את כל היין, את המלח ואת הבוקה גרני, מביאים לרתיחה חזקה ומבשלים כ- 20 דקות.
5. מנמיכים את האש וממשיכים לבשל עוד כשעתיים וחצי – שלוש, עד שהבשר ממש מתרכך וכל הנוזלים מצטמצמים לרוטב סמיך.

אפשר להגיש על פרוסות בגט או לחם קלויות, או פשוט לאכול כך.