



אסאדו בתנור מושלם עם פטריות ומלא בצל



כמות: 8-10 אעט

זמן הכנה: 30 דקות

זמן בישול: 3 שעות

חומרים

טיגון האסדו

1 1/2 ק"ג אסאדו

1 כפית מלח

1 כפית פלפל שחור גרוס או טחון

3 כפות שמן זית

טיגון הבצל השום והפטריות

5 בצלים בינוניים

5 בצלים סגולים בינוניים

5 שיני שום

1 חבילה פטריות שמפניון טריות

100 מ"ל שמן

1 כפית סוכר

הרכבת הסיר

ראש סלרי בלי העלים

1 1/2 פלפל ירוק חריף או צ'ילי

לפיקנטיות - לא חובה

4 עלי דפנה

תיבול

600 מ"ל מים

1 כפית קינמון

2 כפות רוטב טריאקי

1 1/2 כפות רסק עגבניות

1 כפית מלח

1 כפית פלפל

2 כפות טימין יבש

2 כפות פפריקה

הירשמן אינו צאטר ותמונו נמתכונים בתויה



אופן ההכנה

מחממים תנור על 150 מעלות על מצב אפייה

הכנת המרכיבים

קולפים וחותכים את הבצלים הלבנים והסגולים לחצי ואז לפרוסות דקות - מתקבלות רצועות בצל דקות קולפים את שיני השום וחותכים לפרוסות
אם רוצים להוסיף פיקנטיות שוטפים מהגרעינים וחותכים את הפלפל החרירף לפרוסות
חותכים את הסלרי לחתיכות באורך 3 ס"מ
חותכים את הפטריות לפרוסות עבות - אם הפטריות קטנות אפשר להשאיר שלמות או לחתוך לשתיים
חותכים את האסאדו לקוביות בגודל 4 ס"מ על 4 ס"מ

טיגון האסדו

מתבלים את קוביות האסאדו במלח פלפל ושמן זית ומערבבים היטב שכל החתיכות יהיו עטופות בתיבול
מחממים על אש גבוהה סיר שמתאים גם לבישול בתנור (אם אין סיר שמתאים לתנור אפשר להכין את הכול בסיר רגיל ואז להעביר לתבנית עמוקה להמשך הבישול האיטי בתנור)
צורבים כל קוביה מכל הצצדים למשך כמה שניות עד שמתקבל ציפוי חום, מוציאים החוצה לצלחת או מגש (שלב זה חשוב מאוד ונותן טעם מיוחד לבשר)

טיגון הבצל והרכבת הסייר

מוסיפים לסיר 100 מ"ל שמן לאחר שתי דקות שמתחמם מוסיפים את כל הבצלים ומערבבים
אחרי חמש דקות מזיזים את הבצל קצת הצידה מפנים פינה ריקה בסיר ומטגנים שם את השום למשך דקה
מוסיפים סוכר וממשיכים בטיגון עד שהבצלים הופכים לשקופים
מוסיפים את הפטריות וממשיכים בטיגון עוד שלוש דקות
מסדרים את קוביות הבשר יפה בסיר
דוחפים כל אחד מהעלי דפנה בקצה אחר של הסייר בין קוביות הבשר
מוסיפים את הסלרי והפלפל חריף ומנמיכים את האש

תיבול

הכי קל לקחת את כל מרכיבי התיבול לשים בקערה או כלי עמוק אחר לערבב ואז לשפוך בתנועה סיבובית לתוך הסייר באופן שיגיע לכל הבשר או לחילופין להשים הכול ישירות על הבשר ולאחר הוספת המים לערבב
להגביר את האש עד לרתיחה - ולתת לזה עוד שתי דקות בישול בזמן שזה מבעבע
לכבות את האש

בישול איטי - אפיה

עוטפים את הסייר בנייר כסף שיהיה מהודק ממש מסביב שלא יצאו אדים מתוך הסייר
מכניסים את הסייר לבישול איטי בתנור שחומם מראש למשך שעתיים וחצי
אחרי שעתיים וחצי מוציאים את הנייר כסף מגביהים את החום ל 180 ונותנים לזה להתבשל למשך 20 דקות נוספות

הערות

האסאדו נשמר מצוין בהקפאה למשך חודש

בתאבון!!

הירשמן פנינלסטר ותמונו מתכונים בתי"ח

