**מתכון לקדירת צוואר בקר בפויקה**

**רכיבים:**

4 ק''ג בשר צוואר בקר (צלעות קדמיות) חתוך לקוביות בגודל 2 ס''מ

4 בצלים גדולים חתוכים לרבעים

2 לימונים פרסיים מיובשים

2 שורשי סלרי קלופים וחתוכים לרבעים

2 שורשי פטרוזיליה קלופים

4 סלקים בינוניים קלופים ומחולקים לרבעים

מלח

פלפל

סוכר

עלי דפנה

2 עצמות מח

2 ליטר מים

**אופן ההכנה:**

מתבלים את הבשר במלח ופלפל.

בתוך הפויקה הלוהט צולים ללא שמן את רבעי הבצל, ולאחר שהבצל משחים מוסיפים את הבשר ומשחימים גם אותו.

מוסיפים את שאר המרכיבים לסיר, מערבבים היטב וצולים למשך 15 דקות את כל הרכיבים ביחד ומכסים במים כמעט עד לכיסוי הבשר.

לאחר רתיחה מנמיכים את האש ומבשלים למשך שעתיים וחצי כאשר מדי פעם יש לבדוק את כמות הנוזלים בסיר ובמידה וחסר – יש להוסיף מעט מים.

בתיאבון.