

## ضلوع اللحم البقري المطبوخة بالطماطم



180 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 300 غ كوبيد توميتوز 500
- المكونات
  - مل خمر أحمر 20
  - مل مرقة 400
  - غ ضلوع لحم بقري 600
  - بصلة
  - زعتر
  - فص ثوم
  - فلفل بما يكفي
  - ملح بما يكفي
  - ورق الغار



## التحضير

ضعي اللحم في تتبيلة من زيت زيتون بكر ممتاز وملح وفلفل ثم اتركه في الثلاجة. وأثناء ذلك نظفي وقطعي بصلة بيضاء واقطعي نصفين رأس ثوم. ضعي البصلة ورأس الثوم على النار لفترة وجيزة مع زيت ساخن، ثم ضعي اللحم وحمريه من على الجانبين. استمري في الطهي بإضافة كمية من المرققة ثم الخمر الأحمر حتى يتبخر. أضيفي الأعشاب العطرية وأكملي النضج بإضافة الكمية المتبقية من المرققة مع كوبيد توميوز. غطي الصينية بورق ألومنيوم ثم ضعيها في الفرن على درجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة ساعتين ونصف. بعد انتهاء النضج ضعي الضلوع بالعظم في طبق التقديم وغطيها بصلصة الطهي.