**פויקה צלי סינטה ביין**

מתכון של עמית שמר וזיו סער:

**המרכיבים:**

* 2.5 ק"ג גוש סינטה
* 4-5 עצמות (מח)
* 250 גרם שפונדרה חתוך לקוביות
* 2 ראשי שום
* 4-5 תפוחי אדמה
* 2-3 בטטות
* 4-5 בצלים
* 2-3 סלקים
* 2 פלפלים
* 3-4 גזרים
* 1 בקבוק יין אדום (מומלץ קברנה סוביניון)
* שמן זית
* מלח
* פלפל גרוס
* כמון
* הל

**אופן ההכנה:**

מקלפים את ירקות השורש וחותכים לחתיכות גדולות, בגודל חצי אגרוף בערך, את הבצלים משאירים שלמים ומחממים את סיר הפויקה עם מעט שמן זית.

מניחים את הסינטה בתוך סיר הפויקה וסוגרים אותו מכל הצדדים. מוציאים ומניחים בכלי נפרד.

מניחים את ירקות השורש והשפונדרה בחלק התחתון של הפויקה. מסדרים מעליהם את הסינטה ואת שאר הירקות והעצמות מניחים מסביב ומעל הסינטה.

מפזרים את התבלינים ומוזגים את היין, כשגובהו לא יותר מחצי גובה של התבשיל וסוגרים את המכסה. החום אינו צריך להיות חזק, כדאי להדליק מספר גחלים מתחת לפויקה. פותחים מדי פעם את המכסה ושומרים שיהיה כל הזמן שהנוזלים מבעבעים.

הסינטה צריכה להתבשל כשעתיים וחצי לפחות בתוך הסיר, לאחר מכן מוציאים אותה ופורסים לאט ובעדינות.

במגש אחר מסדרים את ירקות השורש ובמרכזו את העצמות, עליהן אפשר לפזר מעט מלח גס ולהגיש עם כפית קטנה או מזלג קטן.