

## מרק כרוב כבוש ובשר



### רכיבים

- חבילה כרוב כבוש
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות קטנות
- נתח רגל מעושנת
- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- פחיות רסק עגבניות
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות גדולות
- כוסות מים

### הכנה

1. מאדים במעט שמן את הבשר, יחד עם העצמות. פותחים את קופסת הכרוב ושופכים את הנוזלים ומוסיפים אותם לסיר הבשר.
2. שופכים לסיר את המים, וכשהמים כמעט רותחים מוסיפים אבקת מרק והתבלינים.
3. כשהמים רותחים מוסיפים את תפוחי האדמה.
4. מבשלים על אש קטנה כ-60 דקות.
5. מוסיפים את רסק העגבניות ומבשלים עוד 5 דק' על אש בינונית.

90 דקות

6 servings 6