

חמין אשכנזי משובח



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר מעיים
- בצל חתוך גס
- שיני שום כתוש
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כפות פלפל שחור
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- 1/4 4/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- ביצה
- כוסות שעועית לימה
- כוסות גריסי פנינה
- תפוח אדמה בגודל בינוני

הכנה

1. לטגן בסיר את הבצל והבשר, עד להזהבה.
2. להוסיף את התבלינים, שעועית, גריסים ובשר.
3. להוסיף מים רותחים עד גובה הסיר.
4. לבשל כשעה וחצי.
5. להוסיף את תפוח אדמה ומעל את הקישקע, ולהניח על הפלטה עד שהנוזלים נספגים היטב.

60 דקות

6 servings 6