תַבשיל בשר ראש עם ארטישוק וסילאן

רכיבים

- גרם בשר ראש חתוך לקוביות
- בצלים חתוכים גס
- שיני שום חתוכות גס
- כפות רסק עגבניות
- עגבנייה חתוכות גס
- תחתיות ארטישוק קפואות (ניתן להשתמש במשומרים), חתוכים לרבעים
- גרם סילאן
- 1/2 1/2 כוס יין אדום
- 1/2 1/2 ליטר ציר עוף (אבקת תיבול עוף אסם מומסת במים חמים)
- כפות פלפל אדום חריף
- כף כמון טחון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. בסיר גדול עם מעט שמן מזהיבים את הבצל והשום. מוסיפים את הבשר ומטגנים עד להשחמה עדינה.
2. מוסיפים את היין ומצמצמים מעט. מוסיפים את רסק העגבניות, העגבניות הטריות, את הסילאן, ושאר התבלינים ומכסים בציר עוף.
3. מבשלים כ-120 דקות על אש נמוכה, בשעה האחרונה מכניסים את הארטישוק.

150 דקות

8 servings 8