

תבשיל בשר ראש



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר, בשרים ומוצרי לוואי מגוונים, לב, גולמי
- כפות שמן קנולה
- פלפל אדום
- שיני שום קצוצות
- 1/3 3/1 זר כוסברה
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כוס גרגירי חומוס
- לפי הטעם מלח גס
- לפי הטעם פלפל ירוק חריף
- כף כמון טחון
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פלפל שחור
- פלפל אדום חריף
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. שוטפים את הבשר היטב ומעבירים לסיר. יוצקים מים עד כיווי ומביאים לרתיחה.
2. מבשלים כשעה. מצננים וחותכים לקוביות.
3. מחממים בסיר שמן עם 5 שיני שום קצוץ, מערבבים ומוסיפים כוסברה.
4. יוצקים 2.5 כוס מים ומביאים לרתיחה. מוסיפים גרגירי חומוס מקופסה או מושרה. מתבלים בפלפל, מלח, אבקת מרק עוף, כף פפריקה, כפית פלפל שחור ופלפל סודני ומערבבים.
5. מבשלים על להבה קטנה עד גמר הנוזלים. מוסיפים כוסברה קצוצה ומערבבים.

120 דקות

4 servings 4