

פתיתים עם גולש בשר



רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
- קילוגרם בשר בקר מס' 2 חתוך לקוביות
- בצל גדול, חתוך לקוביות קטנות
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- גזר
- פלפל אדום
- גמבה
- כוס אפונה
- כוס מים
- כף מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם כמון טחון

הכנה

1. לטגן את הבצל בשמן. להוסיף את קוביות הבשר ולהוסיף את התבלינים לפי הטעם.
2. להוסיף את המים בהדרגה, להביא לידי רתיחה ולהנמיך את הלהבה.
3. לבשל כ-90 דקות או עד שהבשר מבושל.
4. להוסיף את הירקות ולהמשיך לבשל עוד רבע שעה.
5. מכינים את הפתיתים לפי הוראות היצרן.
6. מוסיפים לסיר את הפתיתים המוכנים ומערבבים היטב.

130 דקות

6 servings 6