



רכיבים

- נתח בשר בקר עם עצם
- גזר
- בצל
- שיני שום
- גבעול סלרי
- עלים עלה דפנה
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- בצל
- גזר
- סלק
- מיליליטר עגבניות מרוסקות
- 1/4 4/1 ראש כרוב גדול
- תפוח אדמה בינוניים-קטנים
- כפות שמן צמחי
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- כפית פפריקה אדומה מתוקה או לפי הטעם
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מכינים ציר בשר: יוצקים לסיר 4 ליטר מים, מוסיפים את מצרכי הציר ומביאים לרתיחה. מסירים את הקצף שמצטבר על פני המים. מנמיכים להבה ומבשלים כ-120 דקות לפחות.
2. חותכים את כל הירקות לרצועות דקות. מטגנים במחבת משומנת את הבצל, הגזר והסלק, אחד אחרי השני, כל אחד כחמש דקות. ולסיום מבשלים כ-10 דקות את כל הירקות.
3. מוסיפים למחבת את העגבניות ומטגנים עוד כ-15 דקות.
4. מסננים את הציר ומעבירים לסיר גדול, ומוסיפים את תפוחי האדמה, הכרוב ואת תוכן מחבת. מביאים לרתיחה ואם יש צורך מתקנים תיבול.
5. מבשלים על להבה נמוכה, כ-40 דקות.

200 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕