

גולאש הודו של סבתא



רכיבים

- קילוגרם שווארמה הודו חתוך לקוניות קטנות
- בצל
- גזר חתוכים למטבעות
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- 3/4 4/3 כפית פלפל וכמון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 ליטר מים

הכנה

1. מטגנים את הבצל על אש גבוהה עד שמזהיב.
2. מוסיפים את חתיכות בשר ההודו ומערבבים כל הזמן, עד שהבשר הופך אפור.
3. מוסיפים את המים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
4. מנמיכים להבה ומוסיפים את תפוחי האדמה והגזר. מוסיפים כמון, מלח ופלפל לפי הטעם.
5. מכסים את הסיר חלקית ומבשלים במשך 75 דקות. מערבבים מדי פעם.

90 דקות

4 servings 4