

טבחה - סיסי



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם שעועית לימה מושרית ללילה, שטופה ומורתחת כשעה
- ראש שום כתוש חתוך
- כף רסק עגבניות מלאה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה לפי הטעם
- כוס מים רותחים
- קילוגרם בשר בקר מס' 8
- תפוח אדמה חצויים קלופים
- כפית מלח
- 1/4 4/1 דלעת מורתחת, ומסוננת
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית קימל טחון
- לימון
- לפי הטעם מלח
- כפית שמן זית
- שיני שום כתוש

הכנה

1. את השעועית שהושרתה במים כל הלילה מבשלים במשך 60 דקות.
2. מחממים שמן בסיר, מוסיפים ראש שלם של שום, מזהיבים אותו קלות. מוסיפים כף רסק עגבניות וכף פפריקה מתוקה. מניחים לבלילה להשחים מעט, ומוסיפים מים.
3. מסדרים את הבשר האדום בתוך הסיר, מבשלים כ-90 דקות.
4. מוסיפים את תפוחי האדמה החצויים. מוסיפים מלח ומבשלים כ-60 דקות נוספות.
5. מערבבים יחד את כל חומרי הטרשי.
6. מגישים יחד. זה טעים!!!

180 דקות

5 servings 5