

## תבשיל בשר ראש וחמוס מרוקאי אסלי



### רכיבים

- בשר בקר, בשרים ומוצרי לווּאי מגוונים, לב, גולמי
- זר כוסברה
- ראש שום
- חבילה גרגירי חמוס מבושלים משומר
- כף כמון טחון
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. להכניס את נתח הבשר לסיר לחץ ולבשל עד לריכוכו (יש לשמור 2 כוסות מהציר).
2. לתוך סיר רחב ושטוח, להכניס ראש שום קלוף וקצוץ עם רבע כוס שמן זית.
3. להוסיף את הכוסברה הקצוצה ולערבב כ- 3 דקות על אש גבוהה.
4. להוסיף את נתח הבשר כשהוא חתוך לקוביות ולערבב קלות.
5. להוסיף כף כמון וקורט פלפל שחור. אין להוסיף מלח מאחר שהבשר עצמו מלוח.
6. להוסיף את החמוס וכוס ציר בשר, לבשל על אש נמוכה מאוד.
7. מומלץ להגיש על מגש עמוס באורז לבן כשכל הבשר עליו בערימה.

120 דקות

4 servings 4