

קדירת פתיתים ובשר בעשבי תיבול



רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
- בצל קלופים, חתוכים לחצאים ופרוסים דק
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר טלה - צוואר טלה חתוך לנתחים בינוניים (עם העצם)
- זר שמיר קצוץ
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כף בהרט
- כפות סוכר חום
- כוסות מים

הכנה

1. לסיר רחב יוצקים שמן זית ומטגנים את הבצל 20 דקות על אש נמוכה עד להשחמה.
2. מוסיפים את נתחי הטלה אל הסיר עם הבצל ומטגנים עד להשחמה. מוסיפים בהרט, סוכר חום ומלח לפי הטעם, מערבבים מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה. מבשלים שעה וחצי על אש קטנה.
3. לאחר שהבשר התבשל מוציאים אותו מהסיר עם הנוזלים והבצל ומפרקים אותו מהעצם, את העצם זורקים ושומרים את הבשר.
4. מוסיפים לסיר חזרה את הבשר יחד עם הפתיתים והשמיר. אם יש צורך להוסיף נוזלים מוסיפים.
5. מבשלים 20 דקות על אש בינונית.

150 דקות

6 6