

טבחה חומוס ובשר



רכיבים

- חבילה קוסקוס בינוני 350 גר אסם
- קילוגרם בשר בקר - רולדת בשר מס' 5
- חבילה גרגירי חומוס
- תפוח אדמה
- בצל גדול קצוץ
- 1/2 2/1 כוס שמן צמחי
- גרם פלפלים יבשים (כחופן)
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כף פפריקה אדומה חריפה (לא חובה)
- כפות רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כפיות כמון טחון
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפית אבקת שום
- כפית תבלין גריל עוף

הכנה

1. מרתיחים את הבשר עם חופן עלי דפנה ופלפל אנגלי.
2. שומרים את המים – נשתמש בהם לתבשיל.
3. מטגנים את הבצל, מוסיפים חופן פלפלים יבשים, רסק עגבניות ותבלינים ומערבבים היטב, מוסיפים תפוח אדמה ומערבבים, מוסיפים 4-5 כוסות מים (המים מהרתחת הבשר). מוסיפים חומוס ובשר.
4. מבשלים 10 דקות על אש גבוהה ואז מנמיכים את הלהבה.
5. מכינים את הקוסקוס לפי ההוראות שעל גבי האריזה ומגישים את הטבחה מעל.
6. מבשלים עוד שעה ורבע בערך.

60 דקות

6 6