

מרק גולש

מתאים ל: 8 מנות

רכיבי המתכון :

1 1/2 ק"ג בשר שריר חתוך לקוביות של 3 ס"מ בערך
6 תפוא"א חתוכים לקוביות כמו הבשר
4 בצלים קצוצים דק
4 עגבניות קלופות וחתוכות לקוביות קטנות
2 גזרים מגורדים על פומפייה דקה
2 שיני שום כתוש
2 כפות גדושות פפריקה מתוקה
1 כפית פפריקה חריפה או פחות לפי הטעם
1/2 כפית פלפל שחור
1 כף מלח
1 כפית קימל
1/4 כוס שמן לטיגון
5 ליטר מים

אופן ההכנה :

בסיר גדול לחמם את השמן ולטגן את הבשר עד השחמה, לסנן לקערה את הבשר, להוסיף לסיר את הבצלים ולטגן עד השחמה, להוסיף את הגזר והעגבניות ולבשל עד שהעגבניות מתרככות, להוסיף את השום ולערבב, להוסיף את הבשר והמים ולבשל ברתיחה כשעתיים, אם יש צורך להוסיף מים תוך כדי בישול אז רק מים רותחים, לאחר שעתיים להוסיף את תפוא"א והתבלינים לערבב ולהמשיך לבשל עוד כשעה ולהגיש בתוספת לחם שחור טרי.