

רכיבים:

1 ק"ג כתף עגל, חתוך לקוביות
2 בצלים, קצוצים דק
3 גזרים, קלופים ופרוסים
3 - 4 שיני שום, פרוסות
2 - 3 גבעולי סלרי
1 עלה דפנה
1 כוס יין אדום יבש
מים רותחים, לכיסוי הבשר
מלח, פלפל שחור גרוס

מעט זעתר יבש
קורט כורכום

קורט בהראט

קורט קינמון
1 כף פפריקה מתוקה
שמן זית או קנולה, לטיגון

אופן ההכנה:

1. בסיר גדול מחממים את שמן הזית/הקנולה ומזהיבים את הבצלים ואת פרוסות השום.

2. מוסיפים את קוביות הבשר וסוגרים מכל הצדדים.

3. מוסיפים את יתר הירקות ועלה הדפנה, יוצקים יין ומים לכיסוי הבשר ומביאים לרתיחה.

4. מוסיפים את התבלינים ומנמיכים את הלהבה.

5. ממשיכים לבשל בסיר מכוסה חלקית בין שעתיים לשלוש שעות, כאשר מדי פעם בודקים אם יש מספיק נוזלים.