הודו אדום עם בצל ופטריות.

רכיבים:

½ ק"ג בשר הודו אדום, חתוך לנתחים קטנים
4 בצלים, קצוצים דק
1 קופסת פטריות חתוכות
½ כפית כמון
½ כפית כורכום
½ כפית פפריקה
1 עלה דפנה
מלח ופלפל
2 כוסות מים
שמן

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול מחממים את השמן ומאדים את הבצלים במשך 5 דקות.

2. מוסיפים כמון, פפריקה, כורכום, מלח, פלפל ועלה דפנה ומערבבים היטב למשך שקה נוספת.

3. מניחים את נתחי ההודו על התערובת ומאדים כ - 5 דקות, מכל הצדדים.

4. מוסיפים פטריות, מערבבים ומוסיפים מים. מביאים לרתיחה ומבשלים כשעה ורבע על להבה נמוכה.