



רכיבים:

קילו בשר מספר 5

½ קילו תפוחי אדמה

1 בצל

1 כף פטרוזיליה קצוצה

1 כף אבקת מרק עוף

מלח, פלפל שחור, פרפריקה מתוקה

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הבשר במים עד לרתחה (ללא מלח).

2. שופכים את המים ושוטפים היטב את הבשר.

3. משחימים בצל בסיר שטוח.

4. מוסיפים את הבשר לבצל המטוגן, מוסיפים את אבקת המרק, המלח, הפלפל והפרפריקה.

5. מוסיפים מים עד ל- $\frac{3}{4}$ מגובה הסיר ומבשלים על אש קטנה.

6. כשהבשר כמעט מבושל, מקלפים תפוחי אדמה וחותכים לקוביות.

7. מוסיפים לסיר את תפוחי האדמה ומוסיפים את הפטרוזיליה.

8. מבשלים על אש קטנה עד שהבשר ותפוחי האדמה נהיים רכים.