

רכיבים:

5 ראשי ארטישוק חתוכים לרבעים
כמה חתיכות צלי בשר
4 תפוחי אדמה קטנים חתוכים לרבעים
1 בצל
5 שיני שום
 $\frac{1}{4}$ כוס שמן
 $\frac{1}{2}$ צרור כוסברה טרי
 $\frac{1}{2}$ כפית כורכום
מלח פלפל לפי טעם

אופן ההכנה:

* למעונינים להשתמש בארטישוק טרי, [לחץ כאן](#) לקבלת דרכים לניקוי.

1. מטגנים את הבצל בשמן עד להשחמה ומוסיפים את חתיכות הבשר. ממשיכים לטגן מכל הצדדים. מכסים את הבשר במים ומבשלים כחצי שעה.

2. מוסיפים את הארטישוקים ותפוחי האדמה, מוסיפים את התבלינים, מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה.

3. מכסים את הסיר למשך כ- 30-40 דקות עד אשר המרכיבים מתרככים.

4. לקראת סיום הבישול מפזרים את השום הקצוץ ואת הכוסברה הקצוצה.