רכיבים:

בשר בקר מספר 5

3 בצלים בינוניים

10-6 שיני שום

¼ כוס שמן צמחי

½ פלפל ירוק

2 כפות פפריקה מתוקה

כפית פלפל שחור גרוס

כפית קימל טחון,

1½ כוסות מרק עוף או מים פושרים (לא קר עד חמים) עם כפית שטוחה מרק עוף בתוך המים

¾ כפית מלח בישול גס או שלחני

2 עלי דפנה

אופן ההכנה:

1. מפשירים את הבשר במקרר (במשך לילה שלם) או במים רגילים כשעה במשך שעה.

2. שוטפים היטב לאחר שהפשיר ומנקים את מעט רצועות הגידים אם יש.

3. חותכים את הבשר לקוביות של 2-3 ס"מ רצוי בגדלים שווים.

4. שמים שמן בסיר רחב ולא גבוה, מטגנים את הבצל עד שנהיה שקוף ולא זהוב. מוספים את השום ומטגנים כדקה נוספת.

5. כאשר האש גבוהה מוספים בפעם אחת את כל קוביות הבשר וחורכים אותן מכל צידיהן בערבוב זריז במשך כדקה עד שתי דקות.

6. בוזקים את הפפריקה על הבשר ומערבב מהר מאוד שלא יחרך בתחתית, ומיד מוספים את המים או מרק עוף. מערבבים היטב ומוודאים שלא נדבק כלום לתחתית הסיר .

7. מוסיפים את הפלפל שחור הטחון ואת הקימל הטחון וכן את חצי הפלפל הירוק.

8. מוספים מלח לפי הצורך עד כ- ¾ כפית שטוחה, ומוסיפים את עלי הדפנה.

9. מוודאים שהבשר יהיה מכוסה בנוזלים כ-1 ס"מ גובה מים מעליהם. מבשלים על אש נמוכה בינונית כשעתיים.

10. מסירים את המכסה, מוודאים שיהיו מספיק נוזלים עד כדי גובה הבשר ומבשלים עוד כ-20 דק' עם מכסה פתוח עד לצמצום הנוזלים ל כ-2/3 מגובה הבשר תוך שמירה וערבוב שלא ידביק לתחתית.