

## רכיבים:

1 קופסה של עגבניות מרוסקות (450 גרם)

משתמשים בקופסה הריקה למידה, ומוודים בה עד ל -  $\frac{3}{4}$  מגובה מים,  $\frac{1}{4}$  נוסף ממלאים בין אדום כלשהו. (אם לא אוהבים יין, אפשר לוותר, ואז למלא את כל הקופסה במים)

$\frac{1}{2}$  כוס קמח

1 ק"ג בשר לגולש או לצלי (כתף מרכזי, פאלש פילה) חתוך לקוביות או לפרוסות

3 גזרים בינוניים חתוכים לנתחים באורך 2-3 ס"מ

2 בצלים בינוניים, קלופים וחתוכים לרבעים

2 מסמרי ציפורן שבורים לחצי (כדי להגביר את ספיגת הטעם)

2 שיני שום גדולות, חתוכות לחצי

$\frac{1}{2}$  כוס שורש סלרי (רק השורש) חתוך לקוביות קטנות, כמו לסלט

4 תפוחי אדמה בינוניים, חתוכים לקוביות

אחד וחצי עד שתי כוסות של מרק בשר, ציר שהיה לנו מראש או מים מעורבבים עם אבקת מרק בשר

כפית אחת אורגנו יבש

כפית אחת תימין

כפית אחת רוזמרין

1 עלה דפנה גדול

½ כפית פלפל שחור

1 כפית מלח

**אופן ההכנה:**

1. לתוך סיר גדול שופכים את קופסת העגבניות המרוסקות, ממלאים אותה עד  $\frac{3}{4}$  מגובה במים, ומשלימים בין עד למילוי כל הקופסה.
2. שופכים את המים המעורבבים עם היין לתוך הסיר, ומערבבים היטב עם העגבניות המרוסקות.
3. מוסיפים לסיר את חצי כוס הקמח ומערבבים עד שאין גושים.
4. מוסיפים את הבשר והירקות החתוכים לסיר, מוסיפים את המלח והתבלינים.
5. מוסיפים את ציר הבשר, או את המרק בטעם בשר ומביאים לרתיחה.
6. מחממים תנור ל - 200 מעלות.
7. לאחר שהסיר רתח ובעבע במשך כ - 5 דקות, מכניסים אותו לתנור, ומנמיכים את החום ל - 130 מעלות.
8. משאירים את הסיר בתנור את הסיר בתנור במשך 4-5 שעות לפחות. לפני ההגשה, מערבבים, טועמים, מתקנים תיבול (אם צריך) ומגישים.