

רכיבים:

1½ ק"ג נתח בקר, מתאים לגולש, חתוך לקוביות 1 בצל, פרוס לרצועות 2 עלי דפנה 2 גבעולי כרפס,
קצוצים
סויה מרוכזת

¼ כפית פלפל לבן

½ כף מלח

4 כפות שמן

1 קופסת שימורי פטריות פרוסות

1 גזר, קלוף ופרוס לעיגולים

2 גבעולי סלרי **אופן ההכנה:** 1. במחבת בינונית מחממים את השמן ו"סוגרים" את הבשר מכל צדדיו.
2. מעבירים את נתחי הגולש לסיר, מוסיפים מים עד לכיסוי הבשר, את הגזר וגבעולי הסלרי ומרתיחים
במשך שעה.

3. שומרים בצד את נוזלי בישול הבשר.

4. בסיר שטוח, מטגנים את הבצל, עד להזהבה.

5. מניחים את הבשר בסיר, יוצקים עליו מהציר ואת יתר הרכיבים. מבשלים על להבה בינונית (כשהסיר
מכוסה) במשך 40 דקות.