

תבשיל בשר ועדשים חריפות בנוסח ארגנטינאי.



רכיבים:

1 כוס עדשים ירוקות, שהושרו במים כל הלילה

1 ק"ג בשר גולש, חתוך לקוביות בגודל 2½ ס"מ

1 חבילת קבנוס חתוך לקוביות של 1 ס"מ

2 כפות רסק עגבניות

4 כפות שמן

2 בצלים בינוניים, קצוצים

3 גזרים גדולים, קלופים וחתוכים לעיגולים בעובי 2 ס"מ

מעט גבעולי סלרי, חתוכים

4 שיני שום, קצוצות

½ פלפל אדום, קצוץ

½ פלפל ירוק חריף, קצוץ

½ כפית אבקת מרק עוף

½ כפית כמון

½ כפית פפריקה מתוקה

½ כפית פלפל לבן

1 כפית סוכר

1 ליטר מים רותחים

4 עלי דפנה

3 כפות קמח

אופן ההכנה:

1. מוסיפים את הקמח לקערה בינונית, מכניסים את הבשר ומגלגלים (שהבשר יהיה מכוסה כולו בקמח).
2. בסיר הקדירה מחממים 2 כפות שמן ומוסיפים את הבשר. מגלגלים את הבשר בשמן, עד שיסגר כולו.

3. במחבת בינונית מחממים את 2 כפות השמן הנותרות ומזהיבים את הבצל. מוסיפים את הפלפל, הגזר, הסלרי והקבנוס ומטגנים במשך דקה.
4. מוסיפים את רסק העגבניות וכוס מים רותחים ומערבבים היטב.
5. מוסיפים את תכולת המחבת לקדירה, מוסיפים את התבלינים ואת עלי הדפנה.
6. מוסיפים ציר של מרק עוף עד לכיסוי מלא. מבשלים על להבה נמוכה במשך שעתיים.
7. מסננים את הרכיבים מהנוזלים ומגישים.