



רכיבים:

600 גרם שייטל, חתוך לקוביות

4 שני שום, קלופות וחצויות

3 בצלים, חצויים

2 גזרים, קלופים ופרוסים לעיגולים

50 גרם שמן זית

2 גבעולי רוזמרין, אפשר גם טימין

1 כוס יין אדום, יבש

חופן פירות יבשים (שזיפים מגולענים, משמש, דבלים, צימוקים, אננס ועוד)

תערובת תבלינים למרק (פלפל שחור, פלפל אנגלי וכוסברה יבשה טחונים ביחד)

1 כפית ציר בקר מרוכז

מים לכיסוי בלבד

מלח

אופן ההכנה:

1. בסיר גדול וכבד מחממים את שמן הזית. לאחר שהשמן חם, מנמיכים את הלהבה לבינונית, מוסיפים את הירקות ומאדים.

2. מגבירים את הלהבה, מוסיפים לסיר את קוביות הבשר ואת היין האדום, מערבבים קלות ומוסיפים את יתר הרכיבים.

3. מכסים עם מכסה הסיר $\frac{3}{4}$ (כלומר $\frac{1}{4}$ שישאר פתוח) ומבשלים במשך שעה וחצי.

* בודקים את הבשר רך, טועמים את הרוטב ומתקנים תיבול במידת הצורך.