

רכיבים:

1½ - 2 ק"ג שוק טלה (לבקש מהקצב להכין כיס למילוי)

2 - 3 בצלים גדולים, חתוכים לקוביות

4 - 5 שיני שום, קצוצות

2 - 3 גזרים גדולים, חתוכים לקבויות

שורש פטרוזליה, חתוך לקוביות קטנות

5 - 6 תפחוי אדמה, חתוכים לקוביות גדולות

1 חציל, חתוך לקוביות (מומלח על מנת שהמרירות תעלם)

½ ראש כרוב, חתוך גס

4 עגבניות, חתוכות לקוביות

1 קישוא, חתוך לקוביות

1 כוס אפונה ירוקה או שעועית ירוקה

150 מ"ל יין אדום יבש

1 כף רוטב צ'ילי מתוק

3 כפות קטשופ

מלח, פלפל לפי טעם

1 כף פפריקה

100 גרם משמשים מיובשים

50 גרם פיסטוק

3 כפות שמן זית עדין

2 מקלות סלרי, חתוכות לקוביות

1 כפית תימין

אופן ההכנה:

1. בסיר בישול גדול וכבד, מטגנים במעט שמן זית את הבצל, עד שנהייה זהוב ושקוף. מוסיפים את השום, מערבבים ומאדים קלות. (בסיום האידוי לכבות הלהבה).

2. בקערה בינונית מערבבים את המישמשים, הפיסטוקים, המלח והפלפל. 3. ממלאים את הכיס של שוק טלה בתערובת וקושרים חוט (או עם קיסמי שיניים).

4. מחממים את התנור לטמפרטורה בינונית (180°).

5. מחממים מעט את סיר הבישול ומכניסים (כשהוא מכוסה) לתנור האפייה.

6. מוסיפים לתבשיל יין, מים, מלח, פלפל, רוטב צ'ילי, קטשופ, פפריקה.

7. משאירים בתנור במשך 45 דקות עד שעה.