

רכיבים:

6 פרוסות שניצל חתוך לרצועות

2 בצלים בינונים חתוכים גס

6 תפוחי אדמה בינונים חתוכים לקוביות

2 שיני שום

שמן זית

2 כפות אבקת מרק עוף

3 כפות אבקת מרק בצל

חופן פטרוזיליה קצוצה

פלפל שחור

פפריקה מתוקה

כמון

מעט פלפל שאטה (לא חובה)

2-3 כפות רוטב סויה

אופן ההכנה:

1. לאדות את הבצל בשמן זית עד הזהבה.

2. להוסיף את שיני השום ל- 2 דקות ולהוסיף את הבשר.

3. לטגן כמה דקות עד לסגירה ולהוסיף את התבלינים ואבקת מרק העוף.

4. לערבב ולהמשיך לטגן כ- 5 דקות על אש נמוכה.

5. להוסיף את קוביות תפוחי האדמה, לצקת כ- $\frac{3}{4}$ כוס מים רתוחים עם אבקת מרק הבצל, לערבב ולבשל על אש נמוכה עוד כשעה או עד שתפוחי האדמה רכים.

6. לקראת סוף הבישול לפזר מלמעלה את הפטרוזיליה הקצוצה.