

רכיבים:

500 גרם בשר שייטל חתוך גס

500 גרם בשר טלה חתוך גס

4 שוקיים עוף - עצם מקוצרת

4 פטריצ'ין – נקניקיות לצליה

300 גרם חזה אווז מעושן חתוך גס

8 בצלים קטנים קלופים

1 בצל סגול גדול קצוץ

10 שיני שום

3 גזרים פרוס לטבעות

שורש פטרוזיליה פרוס

שורש סלרי פרוס

3 תפוח אדמה חתוכים לפלחים

2 זוקיני חתוכים לפלחים

2 עגבניות קלופות חתוכות

1 כף רסק עגבניות

קורט טימין

כפית פפריקה מתוקה

כפית פפריקה חריפה

כפית סוכר

מלח

פלפל

3-2 כוסות יין לבן

½ כוס שמן זית

1 לימון סחוט

½ כרובית

2 כוסות במיה

½ כוס כרוב כבוש

אופן ההכנה:

1. בסיר עם שמן זית מזהיבים את הבצלים השלמים, הבצל הסגול, שיני השום, בשר השייטל, בשר הטלה, שוקי העוף וחזה האווז המעושן.

2. מתבלים בפפריקה אדומה מתוקה, פפריקה אדומה חריפה, פלפל שחור, מלח, סוכר וטימין קצוץ. מערבבים ומבשלים כ- 15 דקות. מוסיפים את הגזר החתוך, תפוח האדמה, שורש הסלרי, שורש הפטרוזיליה, העגבניות, רסק העגבניות והיין הלבן. מערבבים, מנמיכים את האש ומבשלים כ- 40 דקות.

3. במחבת עם שמן זית מזהיבים את הנקניקיות. מוסיפים לטיגון את הבמיה, הכרובית והכרוב הכבוש. מעבירים הכול לתבשיל הבשר ומערבבים. מכסים. ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 190 מעלות למשך כ- 20-30 דקות. מוציאים ומוסיפים את מיץ הלימון, שמן הזית והטימין.