

רכיבים:

1 ק"ג בשר סינטה
2 כפות קמח
מלח ופלפל
מעט מרגרינה לטיגון
1 שום כתוש
1 בצל בינוני פרוס
1 וחצי כוסות בירה
 $\frac{1}{2}$ כוס מים
 $\frac{1}{2}$ כפית טימין
1 גבעול סלרי
1 עלה דפנה
1 כף חומץ

אופן ההכנה:

1. בצלחת גדולה מערבבים את הקמח עם המלח והפלפל.
2. מניחים את חתיכות הבשר בצלחת ומפזרים על הבשר את התערובת.
3. במחבת גדולה מחממים מרגרינה ומטגנים מעט את הבשר משני צדדיו (עד שישחים קלות).
4. מוצאים את הבשר ומכניסים פנימה את השום ואת הבצל.
5. יוצקים פנימה את הבירה, החומץ והמים ומרתיחים.
6. מחזירים את הבשר עם העלים ומבשלים עד שהבשר מתרכך.
7. מוצאים וחותרים לפרוסות.

