רכיבים:

1½ ק"ג בשר זנב, חתוך לחתיכות בגודל של 3 ס"מ
10 כוסות מים
2 בצלים גדולים, קלופים וחצויים

1 כף שמן זית
שורש סלרי
שורש פטרוזיליה
4 גזרים, פרוסים לעיגולים בעובי של 2 ס"מ
2 עלי דפנה
3 כפות שמן
כוס כוסברה קצוצה
שיניים מראש שום, קלופות ומעוכות

קופסת רסק עגבניות קטנה
1 כף חוואיג'
6 תפוחי אדמה בינוניים, חתוכים לקוביות

מלח

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול, מחממים את כף שמן הזית ומטגנים את הבשר מכל צדדיו.

2. מוסיפים מים עד לכיסוי הבשר ומתרתיחים. (לאחר ההרתחה מסירים הקצף הלבן).

3. מוסיפים את הבצל, השורשים, הגזר, הכוסברה ועלי הדפנה ומרתיחים. לאחר שרותח, מנמיכים הלהבה ומבשלים במשך שעתיים.

4. מחממים את השמן במחבת ומטגנים בו את רסק העגבניות, השום והחוואיג'. לאחר טיגון קל, מוסיפים למרק יחד עם תפוחי האדמה. ממליחים.

5. מבשלים יחד במשך 30 - 40 דקות נוספות.