רכיבים:

½ ק"ג בשר סרטנים

60 גר' חמאה

2 כפות קמח לבן

2 ליטר ציר דגים צח או ציר עוף צח

½ כפית פפריקה מתוקה

250 גר' שמנת מתוקה

80 גר' שרי יבש או ברנדי

אופן ההכנה:

1. ממיסים חמאה בווק ומוסיפים את בשר הסרטנים. מטגנים כ-2-3 דקות.

2. מוציאים את הבשר מהווק. מותירים את המשקעים שנותרו בווק על אש קטנה. מוסיפים את הקמח, ותוך כדי בחישה מוסיפים בהדרגה את ציר הדגים. מביאים לרתיחה ומורידים לאש נמוכה מאוד.

3. מוסיפים את הפפריקה, השרי והשמנת ונותנים לנוזל לבעבע קלות כ-15 דקות.

4. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם, מחזירים את הסרטנים לנוזל ומבשלים עוד כ- 2-3 דקות.

5. טוחנים את המסה ומסננים.