סדנה־לי

גולש בקר עם תפוחי אדמה ברוטב פפריקה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**25 דקות**	**שעתיים ו־40 דקות**	**3 שעות ו־5 דקות**

ציוד: סיר כבד עם מכסה

מצרכים

- ☐ 1 ק״ג כתף בקר בקוביות 3 ס״מ
- ☐ 700 גרם תפוחי אדמה
- ☐ 2 בצלים
- ☐ 2 גזרים
- ☐ 3 כפות שמן
- ☐ 2 כפות פפריקה מתוקה
- ☐ כף רסק עגבניות
- ☐ 3 שיני שום
- ☐ 1 ליטר מים חמים
- ☐ עלה דפנה
- ☐ כפית מלח
- ☐ חצי כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מייבשים את קוביות הבשר בנייר סופג. מחממים 2 כפות שמן וצורבים את הבשר בשניים או שלושה סבבים עד השחמה; מוציאים לקערה.
2. מוסיפים כף שמן ובצלים קצוצים לסיר ומאדים 8 דקות. מוסיפים שום, רסק ופפריקה ומערבבים כחצי דקה בלי לחרוך.
3. מחזירים בשר ומוסיפים מים ועלה דפנה. מביאים לבעבוע, מכסים ומבשלים על אש קטנה כשעתיים, עד שהבשר מתחיל להתרכך.
4. חותכים תפוחי אדמה וגזרים לחתיכות של 3 ס״מ ומוסיפים עם מלח ופלפל. ממשיכים 35–45 דקות, עד שסכין חודרת בקלות לבשר ולירקות.
5. מסירים עלה דפנה. אם הרוטב דליל, מבשלים ללא מכסה עוד כמה דקות. אם הבשר עדיין קשה, ממשיכים בישול עדין ומוסיפים מים לפי הצורך.