

הצעת הגשה.

רכיבים:

מעט שמן או ג'אי 1 קילו בשר כבש, חתוך לקוביות 2 בצלים, קצוצים 2 שיני שום, כתושות 2 פלפל ירוק חריף, קצוץ (אפשר פחות)

1 כפית ג'ינג'ר, כתוש

1½ כפיות כורכום

1 כמון טחון

1 כפית זרעי כוסברה טחונים

½ כפית שאטה גרוס

מלח

קופסת שימורים של עגבניות מרוסקות

כוס חלב קוקוס (225 מ"ל)

אופן ההכנה:

1. במחבת עמוקה או סיר רחב מטגנים את הבשר בשמן עד שישחים יפה מכל הצדדים ומוציאים.

2. מטגנים את הבצלים עד לריכוך. מוסיפים את השום, הפלפלים הירוקים, הג'ינג'ר, שאטה גרוס, כמון וכוסברה טחונה ומערבבים כדקה או שתיים.

3. מחזירים את הבשר לסיר, בוחשים עד שכל הבשר נעטף בתערובת הבצל והתבלינים. מוסיפים את העגבניות ומלח לפי הטעם. 4. מכסים את הסיר ומבשלים על אש קטנה שעה עד שעה וחצי עד שהבשר מתרכך. (ניתן להוסיף מעט מים אם תבשיל מתחיל להיות דביק מידי). 5.
אחרי שהבשר רך, מוסיפים את חלב הקוקוס ומבשלים בלי מכסה למשך חמש דקות נוספות.

אפשרות:

אפשר לקשט בבוטנים קצוצים, בצל ירוק קצוץ, כוסברה או פתיתי קוקוס.