

הכמויות מיועדות להכנת 5 מנות.

רכיבים:

½ ק"ג זיתים ללא חרצנים

1 ק"ג בשר כתף, חתוך לקוביות של 4X4 ס"מ

2 עגבניות קלופות

2 בצלים

חופן פטרוזיליה

¼ כפית כמון

1 כף אבקת מרק עוף

¼ כפית פלפל שחור

¼ כוס שמן

מעט מלח

1 כפית פפריקה אדומה (מתוקה או חריפה, נתון לבחירתכם).

3 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הזיתים למים ומרתיחים. (על מנת להוציא את המרירות והמליחות).

2. קוצצים את הבצל ומטגנים בזמן עד שמזהיב. חותכים את העגבניות לריבועים קטנים ומוסיפים לסיר עם הבצל המטוגן.

3. מוסיפים את הבשר, הפטרוזיליה, הזיתים, התבלינים, מרק העוף והמים ומערבבים.

4. מבשלים במשך שעתיים בסיר מכוסה, עד שהבשר נהייה רך.

