

רכיבים:

1 ק"ג בשר, חתוך לקוביות גדולות 3 כפות שמן 3 בצלים, פרוסים לטבעות 2 פלפלים, חתוכים
לרצועות דקות
פפריקה מתוקה

½ כפית מלח

¼ כפית פלפל שחור

½ כפית בזיליקום יבש

½ כוס פטרוזליה טרייה, קצוצה דק

¼ כפית כמון

5 עגבניות, קלופות
3½ כוסות מים 5 תפוחי אדמה, חתוכים לקוביות

אופן ההכנה:

1. בסיר גדול, מחממים את השמן ומטגנים את הבשר עד שייסגר מכל הצדדים.
2. מוסיפים את הבצל, הפלפלים והתבלינים וממשיכים בטיגון (במשך 10 דקות שבהן מערבבים מידי פעם).
3. מוסיפים את העגבניות, מנמיכים את הלהבה וממשיכים לטגן במשך 10 דקות.
4. מוסיפים את המים ומבשלים (במשך שעה לפחות), עד שהבשר נהייה רך.
5. לאחר שהבשר התרכך, מוסיפים את תפוחי האדמה ומבשלים (על להבה נמוכה כמובן) עד שהם מתרככים.