רכיבים:

1½ ק"ג בשר גולש, חתוך לקוביות
1 בצל גדול, קצוץ
2 שיני שום, כתושות
4 תפוחי אדמה, קלופים וחתוכים לקוביות
1 גזר גדול, חתוך לטבעות
1 ליטר ציר בקר
7-6 גרגירי פלפל שחור
3-2 גרגירי פלפל אנגלי
עלה דפנה

מעט שמן זית/קנולה, לטיגון

מעט חמאה (לא חובה)

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבשר בסיר עם קצת שמן ומעט חמאה, עד להזהבה.

2. מוסיפים את הבצל והשום לשמן שהבשר טוגן בו ומטגנים עד שהבצל נהייה שקוף ומתחיל מעט להזהיב

3. מוסיפים את הגזר ואת תפוחי האדמה, מערבבים ומטגנים עוד קצת.

4. מוסיפים את הבשר ושופכים מעל את הציר. מביאים לרתיחה ומוסיפים את התבלינים. מכסים את הסיר.

5. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 180° למשך שעתיים.

6. לאחר שעתיים, בודקים את רכות הבשר, במידה ועדיין קצת קשה ממשיכים לבשל בתנור עוד חצי שעה.