



רכיבים:

6 ביצים קשות קלופות

2 בצלים גדולים, קצוצים דק

1 כף עשבי תיבול (זעתר, אורגנו, בזיליקום)

פרוסת פלפל אדום חריף

6 שיני שום כתושות

2 קופסאות רסק עגבניות

½ כוס אגוזי מלך טחונים

תפוח אדמה קלוף וחתוך לקוביות בינוניות

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

2 כפות שמיר קצוץ

מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מכניסים לסיר את הבצל, עשבי התיבול (זעתר, בזיליקות, אורגנו), מלח, פלפל שחור, פלפל אדום חריף, ושום ומועכים היטב ביד. (ניתן למעוך בעזרת בלנדר ידני).

2. מוסיפים מים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כחמש דקות נוספות.

3. מוסיפים את האגוזים, את תפוח האדמה ומבשלים כרבע שעה.

4. מוסיפים את רסק העגבניות, הפטרוזיליה, השמיר והביצים הקשות ומבשלים רבע שעה נוספת.