

מרק גולש

מה יותר מתאים לחמם את הימים הקרים? אנחנו נוהגים לאכול את המרק הזה כארוחה בפני עצמה בתוספת סלט מלפפונים הונגרי.

מצרכים	הכנה
1½ ק"ג בשר מנתח שריר (מס' 8) של עגל. לא להתפשר על שום נתח אחר!	חותכים את הבשר לקוביות בגודל 2 ס"מ (אפשר לבקש מהקצב).
1/4 כוס שמן צמחי	מטגנים את הבצל קלות בסיר בשמן עד לצבע זהוב.
1 בצל בינוני קצוץ לקוביות	מוסיפים את הפלפלים והשום, ממליחים ומטגנים עד שהירקות מתרככים מעט.
1 פלפל אדום קצוץ לקוביות	מוסיפים את קוביות הבשר והתבלינים ומקפיצים בסיר עד שהבשר מאבד את צבעו האדום.
1 פלפל ירוק קצוץ לקוביות	מוסיפים את העגבניה והגזר ומים רותחים עד לכיסוי הבשר + 2 ס"מ
1 גזר גדול קצוץ לקוביות	מוסיפים את תפוחי האדמה
1 עגבניה קצוצה לקוביות	מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה קטנה מאד עד שהבשר מתרכך (45 דקות בסיר לחץ, בשעה וחצי בסיר רגיל).
3 שיני שום קצוצות או מעוכות	
מלח לפי הטעם	
2 כפות פפריקה מתוקה	
פלפל שחור ו/או פפריקה חריפה, לפי מידת החריפות הרצויה	
1 כף קימל טחון (!)	
מים רותחים	
1 ק"ג תפוחי אדמה מקולפים וחתוכים לקוביות של כ-2 ס"מ	