

ثريد اللحم البقري



210 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 240 غ وباساتا روستيكا 700
- بصل 60 غ
- جزر بنفسجي 100 غ
- حبهان 4 حبات
- خبز بانث 100 غ
- فلفل حلو 80 غ
- كاري 20 غ
- كوسة 100 غ
- لحم بقري 600 غ
- ماء 0,5 لتر
- ملح بما يكفي



التحضير

1. قَطعي اللحم البقري بشكل غير محدد وحمريه على نار عالية.
2. في أثناء ذلك قطعي بشكل غير محدد الجزر والكوسة والبصل والفلفل الحلو.
3. اخلطي جميع المكونات في كسرونة، وأضيفي الملح والحبهان والكاري مع باساتا روستيكا والماء واتركيها تتضج على نار منخفضة لمدة 3 ساعات.
4. بعد النضج أضيفي الخبز البانت في شكل مكعبات صغيرة، ثم اتركيه يتشرب لمدة 15 دقيقة.