

פריקסה

700 גרם בשר טלה

1 בצל קטן

4 כפות שמן זית

מלח ופלפל

קורט פלפלת חריפה

400 גרם עגבניות משומרות

1½ כוסות מים רוחחים

1 לימון

400 גרם לבבות ארטישוק משומרים

15 גרם מרגרינה

1 כף קמח

חותכים את הבשר לקוביות של 2½ ס"מ, קולפים וקוצצים את הבצל. מחממים את השמן במחבת, ומשחים קלות את הבצל. מוסיפים את קוביות הבשר ומשחים אותן מכל צידיהן. מתבלים במלח, בפלפל ובפלפלת. מועכים את העגבניות המשומרות במזלג, ובוחשים לתוך הבשר. יוצקים פנימה את המים החמים, מכסים ומבשלים במשך כשעה. קולפים את הלימון, ומחלקים לפלחים - מסירים את הקרומים השקופים. מסננים וזורצים את לבבות הארטישוק. מוסיפים את הלימון ואת לבבות הארטישוק לקדירה. מערבבים היטב ומבשלים במשך 15 דקות על אש גדולה. מערבבים את הקמח עם המרגרינה הרכה, ומוסיפים את התערובת לנוזלי הבישול, כדי לעבותם. ממשיכים לבשל, עד שהרוטב מסמיך. מגישים מיד.