

תבשיל לחי עגל וחומוס

המרכיבים (6 מנות)

- 1/4 כוס שמן תירס
- 2 ק"ג בשר ראש או לחי עגל (מבקשים מהקצב שינקה את העור)
- 20 שיני שום, חצויות
- 2 פלפלונים חריפים מסוג שאטה, שטופים ומנוקים מגרעינים
- 400 גרם גרגירי חומוס גדולים, שרויים לילה במים (ואו המשקל עולה ל-600 גרם)
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1/4 כף כמון
- 1/4 כף פלפל שחור גרוס
- 1/4 כף מלה
- 1/4 כף פלפל לבן
- 7 פלפלים אדומים בינוניים, נקיים מגרעינים וחתוכים לרבעים
- 2 ליטרים ציר עוף או מים

תבשיל לחי עגל וחומוס

ההכנה

1. מחממים את השמן בסיר גדול ומוזהיכים קלות את שיני השום ואת הבשר (תצלום 1). מוסיפים את הפלפלים החריפים ואת התבלינים ומערבבים (תצלום 2), מוסיפים את החומוס, מערבבים ויוצקים מלמעלה את הציר (או המים). מביאים לרתיחה.
2. מנמיכים את הלהבה לבינונית ומסדרים מלמעלה את רבעי הפלפלים, כך שיכסו את כל תוכן הסיר (תצלום 3). מכסים בנייר פרגמנט ועליו רדיד אלומיניום, ומכסים את הסיר. מבשלים על להבה בינונית כשעה וחצי-שעתיים, עד שהבשר והחומוס רכים מאוד (תצלום 4).