

גולש חורפי

- 1.5 קילו גולש (קוביות קטנות)
- 2 בצל (קצוץ)
- 6 שיני שום (פרוסות)
- 4 תפוח אדמה (קוביות)
- 2 גזר (קוביות)
- 1 כוס יין אדום יבש
- 4 כוסות ציר בקר או מים חמים
- 2 קלחים סלרי (ללא עלים)
- 1/4 כוס שמן זית
- 2 כפיות פפריקה
- 3 עגבניות מרוסקות (פחית)
- כף מלח
- כף פלפל

בישול:

1. מחממים סיר ויוצקים פנימה רבע כוס שמן זית, מוסיפים את השום והבצל להזהבה.
2. מוסיפים את קוביות הגולש וצורבים כ-5 דקות על מנת שישאר עסיסי. לאחר שהגולש שחום מעט מערבבים את התבלינים עם היין ושופכים פנימה.
3. מבשלים כחצי שעה על אש קטנה.
4. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, הסלרי והגזר. מכסים את התבשיל בציר הבקר (עד לגובה התבשיל).
5. מבשלים כשעה על אש בינונית.
6. מוסיפים את קוביות תפוחי האדמה ומבשלים בערך עוד שעה וחצי עד שתפוחי האדמה רכים והכל הצטמצם וטעים.
7. ניתן להגיש עם אורז לבן, קוסקוס או פחמימה אחרת.