***פויקה אוסובוקו טלה בבירה***

מתכון של תמיר ברק וזיו נוי, חברי קיבוץ כפר הנשיא: "יש לנו שנים ארוכות של ניסיונות בישול משותפות בהכנת פויקה וגם קצת ניסיון בתחום המסעדנות. לתחרות רקחנו מתכון בו מרכיבים של ניסיון רב שנים, טעמים משלנו, זיכרונות ילדות והרבה אהבה".

המרכיבים:

* 2 ק"ג חלקי אוסובוקו טלה בשלמותם (8 חלקים, לבקש מהקצב שלא יפרוס)
* 1.5 ליטר בירה
* 4 כפות סילאן
* 1 כוכב אניס
* 4 יחידות ציפורן
* 2 כפות ג'ינג'ר מגורר
* 2 תפוחי אדמה
* 2 גזרים גדולים
* 2 בצלים גדולים
* 3 גבעולי סלרי נקיים מעלים
* 1 ראש שום
* 3 שורש פטרוזיליה
* 2 כפות טרגון טרי קצוץ
* 2 כפיות מלח
* 1 כפית פלפל
* מעט קמח

אופן ההכנה:

מקמחים את נתחי הבשר, מטגנים להשחמה קלה ומניחים בצד.

חותכים את הבצל, תפוח האדמה, גזר, סלרי, שורש הפטרוזיליה והשום לחתיכות בינוניות

מטגנים בסיר עבה יחד עם הג'ינג'ר ושאר התבלינים עד להשחמה.

מוסיפים את הסילאן ולאחר מכן את הבשר ומערבבים היטב.

שופכים את הבירה לסיר, מביאים לרתיחה ולאחר רתיחה מכסים ומניחים על אש קטנה לבישול של כ-שעתיים וחצי עד שלוש שעות.

בתיאבון.

המתכונים כפי שפורסמו ב YNET- באדיבות מרינדו , קיבוץ עין גב