يخنة الخضار واللحم

المقادير:

- 500 غ لحم عجل، مقطع
- 3 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 4 كوب مرق اللحم
- 1 ملعقة صغيرة روزماري مجفف
- 1 ملعقة صغيرة بقدونس مجفف
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- 3 حبة بطاطا، مقطعة
- 4 حبة جزر، مقطعة
- 3 حبة طماطم، مقشرة ومفرومة
- 4 عود كرفس، مفروم
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 ملعقة صغيرة نشاء
- 2 ملعقة صغيرة ماء بارد

طريقة التحضير:

1. يسلق لحم العجل لمدة 10 دقائق.
2. يسخن الزيت في وعاء على نار متوسطة ثم يضاف اليه اللحم ويطهى حتى يحمر.
3. يضاف الكرفس والبصل الى اللحم ويطهى لمدة 3 دقائق.
4. يضاف البطاطا والجزر والروزماري والبقدونس والفلفل الأسود والملح الى المكونات وتقلب جيداً على نار هادئة.
5. يضاف المرق والطماطم الى المزيج ويترك على نار متوسطة حتى الغليان.
6. تترك المكونات على نار هادئة لمدة 30 دقيقة حتى ينضج البطاطا والجزر.
7. تخلط النشاء بالماء ثم تضاف فوق المزيج وتترك على النار حتى يتكاثف المرق.
8. يقدم الطبق ساخناً الى جانب الأرز.