**פויקה בנוסח דרום אפריקה: (מתכון לפויקה מס' 3)**

**מיועד ל 8-10 איש.**

**מצרכים:**

**14 חוליות צוואר כבש, 250 גרם בקר קוביות אסאדו, 2 בצלים גדולים קצוצים, 1 ק"ג תפו"א חתוכים לרבעים, כרוב קטן מחולק לשמיניות, חצי לימון, טימין, רוזמרין, מלח, פלפל, שמן בישול.**

**אופן ההכנה:**

**מטגנים את הבצל, חוליות הצוואר וקוביות האסאדו בשמן עמוק, תוך כדי בחישה, למשך 30 דקות. סוגרים את המכסה וממשיכים לבשל על אש בינונית לעוד 45 דקות.**

**בוחשים ומוסיפים את תפו"א ומעליהם את קוביות הכרוב. מוסיפים את התבלינים, סוחטים את הלימון ויוצקים חצי ליטר מים.**

**ממשיכים לבשל על אש קטנה (גחלים בלבד) עוד כשעתיים, תוך הקפדה שיש מספיק נוזלים בסיר.**

**מומלץ להגיש עם אורז חום במחית דלעת וקינמון מתוק.**

**אפשרי להשתמש בחוליות זנב שור במקום צוואר הכבש, ברם, בשני המקרים הבשר צריך בגמר הבישול להפרד בנקל מהעצם.אין צורך לבחוש. ----בתיאבון !**

**התאמת כמויות:**

פויקה 1/4 = 1 ליטר

פויקה 1/2 = 1.8 ליטר

פויקה 3/4 = 3.4 ליטר

פויקה 1 = 4 ליטר

פויקה 2 = 5.5 ליטר

פויקה 3 = 8 ליטר

פויקה 4 = 10 ליטר

פויקה 5 = 12.5 ליטר

פויקה 6 = 14 ליטר

פויקה 7 = 17 ליטר

פויקה 8 = 22 ליטר