
Cassoulet

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3402 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 7 lub 20 godz.

800 g duzej bialej fasoli (Jas lub Mamut),
700 g gesiny (przepis "gesina w tluszczu" w rozdz. "drob"),
300 g wedzonego boczku,
500 g surowej szynki,
800 g ostrej naczosnkowanej wwedzonej kielbasy wiejskiej,
200 g skorki ze sloniny,
200 g obranej i pokrojonej w krazki cebuli,
1 obrana i pokrojona w plasterki marchewka,
2 obrane i wypestkowane pomidory,
6 zabkow czosnku,
5 lyzek tartej bulki,
sol.

1. Fasole moczyć 12 godz w zimnej wodzie lub 1 godz w goracej wodzie. Wyjac, osaczyc, ugotowac (ok. 1 godz) w duzej ilosci osolonego wrzatk. Odcedzic.

Czosnek obrac - 3 zabki drobno posiekac.

2. Skore sloniny, boczek, szynke i kielbase zalac niewielka iloscia wrzacej wody. Dodac marchew i 3 cale zabki czosnku. Gotowac na srednim ogniu 20 min.

3. Gesine przesmazyc na patelni z reszta czosnku. Wyjac i osaczyc z nadmiaru tluszczu, pokroic na kawalki. Na pozostalym tluszczu zeszklic cebule, dodac pomidory i zasmazac 10 min.

4. Szynke, boczek, skorke ze sloniny oraz kielbase wyjac i ostudzic. Szynke i boczek pokroic w cienkie plastry; kielbase w niewielkie kawalki, a skore w male kwadraty.

5. W duzym kamionkowym naczyniu ukladac warstwami: polowe fasoli, szynke, boczek, skorke i gesine, cebule przesmazona z pomidorami i kielbaski. Przykryc

reszta fasoli, zalac tluszczem gesim, posypac tarta bulka, po czym zapiekac

5 godz w nagrzanym do temp. 140°C piekarniku. Podawac w naczyniu, w ktorym potrawa sie zapiekala.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 22.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)