
Czulent z ciecierzycą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2659 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 kg szpondru wolowego,

250 g łopatki wolowej,

1 noga wolowa,

500 g ciecierzycy lub fasoli,

250 g ryżu,,

2 kg średnich ziemniaków,

1 szklanka oliwy,

1 główka czosnku,

1 paczka szafranu.

Nadzienie:

250 g mielonego mięsa wołowego,

100 g łoju,

1 szklanka startej macy,

2 jaja,

1/2 łyżeczki galki muszkatołowej,

nac pietruszki,

łyżeczka cynamonu,

2 łyżki oliwy,

sol, pieprz.

B1. Ciecierzycę zalać zimną wodą i pozostawić na noc.

2. Po wymoczeniu ciecierzycę odsaczyć, wypłukać i wrzucić do brytfanny. Dodać

sol, oliwę, szafran, nie obraną główkę czosnku. Położyć na tym mięso i przerabana na pół nogę wołową.

3. Połączyć mielone mięso, łój, tartą macę, przyprawy, posiekana pietruszka.

Dobrze wymieszać, następnie utrzeć z jajami i oliwą. Uformować kule i zawinąć w kawałek gazy.

Położyć na środku garnka. Włożyć obrane ziemniaki i jaja

ugotowane na twardo. Dodać sol i pieprz do smaku, podlać wodą.

4. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 3-4 godz w temp. 180°C. Potrawa będzie lepsza, jeśli piec się ją będzie 24 godz w piekarniku o temp. nie przekraczającej 120°C.

5. Przełożyć na rozgrzany polmisek. Mięso i kule z macy i mięsa podzielić na

porcje. Podawać z sałatą, surowkami lub cwikłą, albo z kiszonymi ogorkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 50.

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