
Czulent z knedlem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2462 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 5 godz.

750 g miesa wolowego,

1 kosc szpikowa,

1 noga wolowa,

500 g bialej fasoli,

500 g sredniej wielkosci ziemniakow,

6 jaj ugotowanych na twardo,

2 glowki czosnku,

1 lyzka oleju,

1 torebka szafranu,

1/2 lyzeczki cynamonu,

sol, pieprz.

Nadzienie:

100 g miesa wolowego mielonego,

200 g miekiszu bulki,

1 jajo,

15 galazek zielonej pietruszki,

3 zmiadzzone zabki czosnku,

1/2 lyzki galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Fasole moczyć przez noc.

2. Mieso, kosc i noge umyc i odsaczyc. Kartofle obrac, umyc i wytrzeć.

3. Ulozyc na dnie rondla ziemniaki, mieso, kosc, noge i odsaczona fasole. Zalac woda, dodac cynamon, szafran, 2 glowki czosnku, sol i pieprz. Wstawic na ogien i gotowac ok. 30 min.

4. Przygotowac knedel. Polaczyc osaczony miekisz bulki, mieso siekane, galke muszkatołowa, jajo, posiekana natke pietruszki, zmiadzzone zabki czosnku, sol i pieprz do smaku, starannie wymieszac. Uformowac kule.

5. Zdjac z ognia rondel z miesem i ziemniakami, ulozyc jaja, w srodku umiescic

knedel.

6. Wstawic do nagrzanego piekarnika i piec na srednim ogniu ok. 3,5 godz lub na bardzo malym ogniu przez cala noc.

7. Przelozyc calosc na rozgrzany polmisek. Podawac z surowka na wiosne lub ogorkami kiszonymi w zimie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 52.

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