

CZULENT

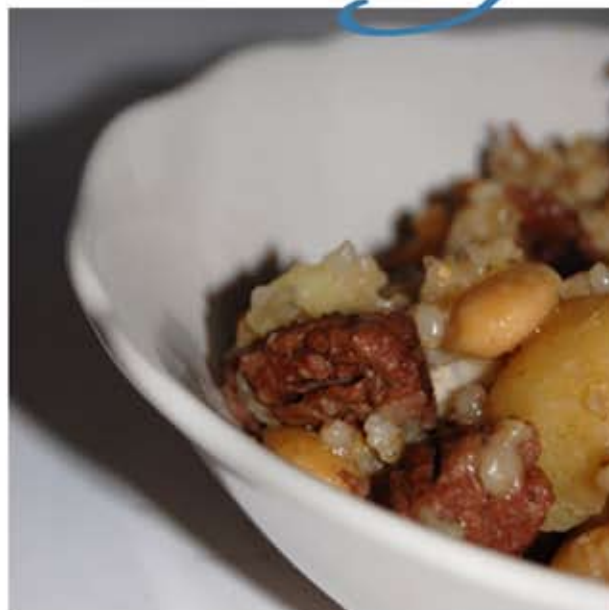


Dania główne

🕒 3 godziny 👤👤👤

Składniki:

500 g mięsa wołowego
8 małych ziemniaków
1/3 szklanki smalca kurzego lub oleju
1 szklanka fasoli Jaś
2 cebule
3/4 szklanki grubej kaszy perłowej
1 l bulionu wołowego lub drobiowego
sól
pieprz



Umyte mięso pokroić w kostkę, podsmażyć na gorącym tłuszczu. Następnie zdjąć naczynie z ognia, dodać namoczoną wcześniej fasolę, wrzucić obraną cebulę i obrane i pokrojone w połówki ziemniaki. Na wierzchu rozłożyć wyplukaną kaszę. Wlać gorący bulion, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Zagotować, po czym zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem do czasu, aż kasza wchłonie cały płyn. Następnie wstawić naczynie do nagrzanego do 170 stopni C piekarnika. Piec 2-3 godziny, dolewając w razie potrzeby wody.

Wskazówki:

Cymes i Kugiel. Biblioteka Poradnika Domowego, nr 6.