Czulent

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

małe ziemniaki	8 szt
mięso wołowe bez kości	50 dag
cebula	2 szt
fasola Jaś	1 szklanka
olej	0,3 szklanki
sól	1 szczypta
pęczak	0,5 szklanki
rosół wołowy	1 szklanka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki przekroić na pół, mięso pokroić w kostkę. Do dużego żeliwnego garnka wlać olej, podsmażyć mięso, zdjąć z ognia, wsypać namoczoną wcześniej fasolę, położyć na niej obrane cebule i ziemniaki, a na wierzchu wypłukaną kaszę. Wlać 4 szklanki bulionu z kostki wołowej lub drobiowej Kucharek, dodać przyprawy, zagotować, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem, aż kasza wchłonie płyn. Czulent wstawić na 3-4 godziny do piekarnika nagrzanego do temperatury 170 stopni Cejslusza. Podczas pieczenia, w razie potrzeby, dolewać wody. Po wyjęciu z piekarnika usunąć z garnka cebulę. Podawać z kwaszonym ogórkiem lub surówką z kwaszonej kapusty.