

## Czulent



### DAGMARA12



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki przekroić na pół, mięso pokroić w kostkę. Do dużego żeliwnego garnka wlać olej, podsmażyć mięso, zdjęć 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 Celsjusza. Podczas pieczenia, w razie potrzeby, dolewać wody. Po wyjęciu z piekarnika usunąć z garnka cebulę. Podawać z kwaszonym ogórkiem lub surówką z kwaszonej kapusty.