



Cymes

DANIE Z MARCHEWKI I SUSZONYCH OWOCÓW

Wprowadzenie

Do języka polskiego słowo „cymes” przeszło jako określenie czegoś pysznego, słodkiego. W jidysz kojarzone jest natomiast z długotrwałym procesem i komplikacją. Pierwotnie cymes był daniem mięsnym z marchewką i owocami. Z czasem receptura zaczęła ulegać zmianom. Dziś, w zależności od miejsca pochodzenia, różni się składem. W Polsce najpopularniejszy jest cymes marchwiowy, duszony z suszonymi owocami. Na Litwie spotkać można cymes z rzepą lub ziemniakami i śliwkami.

SKŁADNIKI (4 PORCJE)

- 3 marchewki
- 80 g suszonych śliwek
- 80 g suszonych moreli
- 1 laska cynamonu
- 5 goździków
- 3 łyżki miodu
- 4 pomarańcze

Sposób przygotowania

• Krok 1

Marchewki obierz i pokrój w talarki o grubości ok. 3 mm.

• Krok 2

Dodaj śliwki i morele, cynamon i goździki. Wszystko to włóż do rondelka, zalej $\frac{1}{2}$ szklanki wody, przykryj i duś, aż marchewki będą miękkie.

• Krok 3

Wyciśnij sok z pomarańczy i wlej go do już miękkich marchewek. Duś, aż zaczną się rozpadać. Na koniec dodaj miód i dokładnie zamieszaj.

Smacznego!