



# Czulent

ASZKENAZYJSKI SZABATOWY KOCIOŁEK

## Wprowadzenie

Gęste danie z mięsa, fasoli, ziemniaków, kaszy i warzyw, długo gotowane na ogniu z dużą ilością tłuszczu. Sporządzano je w piątek przed szabatem (w czasie szabatu nie można gotować) i przechowywano do dnia następnego w ciepłym miejscu, gdzie powoli się grzało. Często była to część pieca (zwana szabaśnikiem), np. w miejscowej piekarni. Czulent jest jedną z potraw, która zyskuje na smaku przy każdym podgrzaniu, więc można się nim cieszyć przez kilka dni.

## SKŁADNIKI (8-10 PORCJI)

- 1 kg ziemniaków
- 1 kg mięsa wołowego z tłuszczem (w wersji wegetariańskiej mięso można zastąpić 350 g zielonej soczewicy)
- 200 g białej fasoli
- 200 g surowej kaszy pęczak
- 400 g cebuli
- ok. 2-3 litrów bulionu warzywnego
- 50 ml oleju słonecznikowego
- 1-3 główki czosnku
- 1 łyżeczka suszonych liści lubczyku
- 1 łyżeczka zmielonych ziaren kolendry
- imbir (świeży, pokrojony w plasterki lub w proszku) według upodobań
- 1 łyżeczka zmielonego kminu rzymskiego
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania

### • Krok 1

Fasolę opłucz i namocz 12 godz. przed gotowaniem.

### • Krok 2

Cebulę pokrój w piórka i zeszklij na oleju.

### • Krok 3

Ziemniaki pokrój w grube plastry.

### • Krok 4

Surowe mięso również pokrój na kawałki. W wersji wegetariańskiej soczewicę, którą można zastąpić mięso, opłucz dokładnie.

### • Krok 5

Wszystkie składniki ułóż warstwami i posyp

ziołami, po pół łyżeczki na warstwę. Dopraw pieprzem i solą. Pomiedzy warstwy włóż przekrojone w poprzek główki czosnku i plasterki imbiru.

## • **Krok 6**

Na koniec zalej bulionem i wstaw na 2 godz. do piekarnika rozgrzanego do 180° C. Potem zmniejsz temperaturę do 60° C i piecz przez kolejne 10-12 godz. Gdyby w trakcie pieczenia czulent zrobił się zbyt suchy, dolej więcej bulionu.

**Smacznego!**