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. Pomiędzy 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!