#Białystokprzewodnik #bialystokprzewodnik

Przepisy na Szabat

Rosół

- 1.8 kg oczyszczonego kurczaka
- 5 marchwi, obranych i pociętych w długie paski
- 2 selery, pocięte w paski
- 3 korzenie pasternaku, obrane
- 2 cebule, obrane
- 1 obrana biała cukinia (opcjonalnie)
- 1/2 pora (opcjonalnie)
- 1/2 obrana główka selera (opcjonalnie)
- 4 obrane ząbki czosnku
- 1 pęczek kopru
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 mały pęczek kolendry (opcjonalnie)
- 2-3 łyzki stołowe soli
- 1/4 łyżeczki białego pieprzu

1. Wypełnij do połowy 8-litrowy garnek wodą. Dodaj kawałki kurczaka i doprowadź do mocnego wrzenia. Zbierz powstały szum z wywaru mięsnego.
2. Umieść zioła w worku z gazy i zawiąż na supeł. Zbierz ponownie powstały szum z wody i dodaj wszystkie warzywa i zioła. Doprowadź ponownie do wrzenia, poczym gotuj pod przykryciem na bardzo małym ogniu przez 2-3 godziny. Wyciągnij warzywa, worek ziół i kurczaka. Żeby otrzymać czysty bulion przecedź zupę przez gęste sitko.

Czolent

- 1 szklanka jasnej fasoli
- 1 szklanka ciemnej fasoli
- 1 szklanka kolorowej fasoli
- 1/2 szklanki drobnej fasolki lima
- 1/2 szklanki kaszy perłowej
- 2 kości
- 0.9 kg mięsa, najlepiej wołowego
- 3 male cebule, pokrojone w kostkę
- 5 ząbków czosnku, obranych
- 2 łyżki stołowe soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1/4 szklanki przecieru pomidorowego lub pokrojonych w kostkę pomidorów
- 1 pęczek kolendry
- 8 średnich ziemniaków pokrojonych w kostkę

1. Namocz fasolę na noc. Osusz i przebierz. Umieść fasolę w 8-litrowym garnku i zaleją ją wodą – tak by przykrywała fasolę na 2,5 cm. Dodaj kości i mięso.
2. Połącz pozostałe składniki – poza ziemniakami – w robocie kuchennym miksując je. Przelej miksturę na mięso w garnku i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i duś przez 3 godziny na bardzo małym ogniu. Dodaj ziemniaki i duś pod przykryciem jeszcze przez godzinę. Przed Szabatem, postaw garnek na blachę [zob. Przygotowywanie Jedzenia na Szabat] i dodaj tyle wody, aby przykrywała pozostałe składniki na 2,5 cm.
3. Jeśli chcesz otrzymać parewe czolent, pomiń mięso i kości (możesz dodać inne warzywa np. marchew itp.) [1]

Źródła (także więcej przepisów):

1. Chabad

Uwaga. Kuchnia żydowska nie akceptuje dań z mięsa surowego, mięsa zwierząt duszonych, wyrobów z krwi, oczu itp.