Sobotni czulent w wolnowarze

Tradycyjny czulent od którego wywodzi się cała historia Crock-Pot

Czas na High: 8H

Czas na Low: 16H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 60

Składniki

- ● 1 kg dużych czerwonych ziemniaków, obranych i przekrojonych na pół
- ● 2 całe cebule, posiekane
- ● 1 kg wołowiny, pokrojonej na kawałki
- ● 2 kości szpikowe
- ● 1 szklanka suszonej fasoli — lima, pinto, ciecierzyca, czerwona fasola nie fasola nerkowata lub mieszanka
- ● 1/2 szklanki ziaren pszenicy lub żyta opcjonalnie
- ● 3 całe ząbki czosnku
- ● 6 jajek opcjonalnie
- ● 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- ● 2 dl bulionu z kurczaka
- ● 1 łyżka soli
- ● 1 1/2 łyżeczki papryki
- ● 1 1/2 łyżeczki kurkumy
- ● 1 łyżeczka kminku
- ● 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne
- ● Woda różnie
-

Wykonanie:

1. Uwaga Fasola w tym przepisie nie wymaga wcześniejszego namaczania ze względu na długi proces powolnego gotowania, ale jeśli chcesz, możesz zrobić szybkie namoczenie przed gotowaniem. Aby to zrobić, umieść fasolę na dnie dużej miski i zalej wodą. Fasola podwoi swoją objętość, więc upewnij się, że zalejesz ją wystarczającą ilością wody. Gotuj fasolę przez 5 minut, a następnie zdejmij z ognia. Zostaw na godzinę w gorącej wodzie z gotowania, następnie opróżnij i dobrze wypłucz przed kontynuowaniem przepisu.
2. Ułóż ziemniaki w jednej warstwie na dnie dużego garnka. Połóż posiekaną cebulę na wierzchu.
Umieść wołowinę w jednej warstwie na cebuli i ziemniakach. Włóż dwie kości szpiku do mięsa. Jeśli dodajesz kishke, czas dodać ją teraz.
4. Opłucz fasolę i ziarna. Posyp mięso fasolą surową lub podgotowaną i ziarnami. Dodaj trzy całe ząbki czosnku, równomiernie rozprowadzone. Popieprz.
5. Jeśli używasz jajek, dobrze je opłucz, a następnie włóż do mięsa. Wymieszaj bulion z kurczaka, sól, pieprz, kurkumę, kminek i cayenne.
6. Wlej płyn. Dodaj więcej wody, aż wszystkie fasolki i kawałki mięsa zostaną przykryte. Dla mnie to zwykle dodatkowe 2,5-5 dl wody, ale może się różnić. Zwykle dodaję trochę więcej płynu, jeśli używam jęczmienia, ponieważ go wchłoną.
7. Załóż pokrywkę i gotuj na małym ogniu przez 16 godzin. Sprawdzaj od czasu do czasu, dodaj więcej wody i trochę zamieszaj, jeśli wygląda na suche.
8. Większość wolnowarów automatycznie przełącza się na gorące po zakończeniu gotowania. Jeśli tak nie jest, podgrzej, aż będzie gotowe do podania.
9. Obierz jajka przed podaniem.

Przepis nadesłany przez Klienta