

Šólet - tradiční židovské jídlo na sobotní oběd

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 1 dní 2h 0min , Porce: 8

3912 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **163 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/solet-tradicni-zidovske-jidlo-na-sobotni-obed>

Příprava

Deň vopred namočíme do väčšieho množstva vody prebratú a umytú fazuľu. Na druhý deň ju uvaríme do mäkka. V druhom hrnci zas uvaríme krúpy. Osobitne uvaríme mäso skoro do mäkka. Na masti opražíme jemne posekanú cibuľu, cesnak utretý so soľou, pridáme krúpy, fazuľu, osolíme, okoreníme, pridáme vývar z mäsa a premiešame. Údené mäso pokrájame na porcie. Dáme do hlineného pekáča alebo do nádoby z jenského skla, vymastenej husacou masťou, a zapekáme v rúre.

Tip k receptu

Pečie sa cca 80 minút. Ako prílohu podávame maces.

Ingredience

- 600 g fazole
- 400 g uzeného skopového masa
- 400 g uzeného hovädzieho masa
- 200 g krup
- 1 cibule
- 100 g husieho sádla
- 4 stroužky rozetreného cesneku
- troška mletého pepře
- troška majoránky
- soli podle potreby

Kategorie

Výjimečný den, Izraelská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Hlavní chod