

# Šólet - tradiční židovské jídlo na sobotní oběd



Obtížnost:

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

Celkový čas: 1dní 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

Peče 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 husího sádla
- ✓ 4 stroužky rozetřeného česneku
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška majoránky
- ✓ soli podle potreby

## Kategorie

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