



Cholent

Aineet: 1 iso sipuli
1 rkl öljyä
2 dl valkoisia papuja tai kokonaisia ohraryynejä
450 g naudanlihaa kuutioina
9 pientä kuorittua perunaa kokonaisina
suolaa
pippuria ja paprikaa maun mukaan
kiehuvaa vettä

Valmistus: Papuja liotetaan yön yli. Ohraryynit huuhdotaan. Ruskista sipuli padassa. Laita muut aineet sipulin päälle, ensin liha, sitten pavut ja viimeiseksi perunat. Jos käytät ohraryynejä, ripottele ne perunoiden päälle. Mausta. Mausteeksi voit lisätä ruokalusikallisen hunajaa. Kaada kiehuvaa vettä pataan niin, että aineet peittyvät. Kypsennä hiljaisella tulella kannen alla 3-4 tuntia. Lihan asemesta voidaan käyttää myös kanan sisäelimiä. Lisämakua antamaan voidaan lisätä keitettyjä kananmunia yksi ruokailijaa kohti.

www.superkokki.com