

Pohankový šoulet - židovská kuchyně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 2 kg
- Fazole 200 g
- Cibule 2 ks
- Pohanka 200 g
- Rostlinný olej 1 dl
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme, osolíme, opepříme a na nakrájené cibuli na oleji opražíme. Přidáme předem namočené fazole, zalejeme vodou a 2 hodinu pomalu vaříme. Nakonec přisypeme uvařenou pohanku, přikryjeme a necháme chvíli odstát.