

# צ'אנט או צ'ולאנט

בעברית - חמין.

אין לי מושג למה אבל אצלינו בבית קוראים לתבשיל הכי יהודי - צאנט.  
התבשיל שמאפיין את החורף.

קל, טעים ומשביע.

## מצרכים:

1-2 קג בשר לבישול ארוך (עדיף גוש ולא חתיכות)

2-3 עצמות רגל

5-6 תפוחי אדמה

1/2 קג שעועית לבנה

1/2 קג גריסים

1 בצל

נחמד גם להוסיף בטטה.

גם קישקע.. למי שרוצה.

ביצים כמספר האוכלים

1-2 כפות דבש

מלח, פלפל, פפריקה אדומה

## אופן ההכנה:

הכנה מוקדמת - את השעועית שמים בקערה עם מיים 24 שעות לפני הבישול. כנ"ל את הגריסים.

ההכנה:

מטגנים את הבשר בסיר גדול במעט שמן. מוסיפים את העצמות

במקביל - שמים את השעועית הלבנה בסיר עם מים ושתי כפיות סודה לשתיה

ומקפידים שלא יגלשו המים. מרתיחים מספר דקות (זה מקטין את הנפיחות לאחר האכילה)

מוסיפים את הגריסים, הבצל, השעועית, תפוחי האדמה. מטבלים במלח, פלפל, פפריקה ודבש.

את הביצים שמים בנייר אפייה (כמו שקית) ניתן להרטיב מעט את נייר האפייה לפני ששמים בתוכו את הביצים.

מוסיפים מים לסיר. מוסיפים את הביצים.

משאירים על הגז עד לרתיחה ראשונה.

מעבירים לתנור שחומם מראש ל150 מעלות.

מבשלים לפחות 10 שעות. בודקים, מוסיפים נוזלים אם צריך.

שעה שעתיים לפני ההגשה מעלים את החום בתנור ל180 מעלות עד שהתבשיל

מוכן וקיבל גוון של צבע זהוב-חום.