

## קסולה cassoulet תבשיל בשר עם נקניקיות

איך מכינים מצרכים:

- 1 ק"ג שועועית לבנה יבשה, מושרית במים למשך לילה
- 2 נקניקיות (רצוי סגנון ברודוורסט)
- 2 פרוסות בייקון מומלח או חזה אווז מעושן 1 ליטר בירה קילקני (או אחרת מסוג ALE)
- 1 רגל חזיר
- 1/2 ק"ג כתף של כבש חתוך לקוביות
- 2 שוקים של אווז מעושן
- 3 בצלים קצוצים
- 2 גזרים חתוכים לקוביות
- 2 כפות שומן אווז
- 2 עגבניות מקולפות וקצוצות
- 1/2 כוס פירורי לחם
- צרור תבלינים: ענפיטימין, שום ועלי דפנה
- פלפל שחור גרוס
- פטרודזיליה קצוצה

- מסננים את השועועית ומעבירים לסיר, מכסים במים ומבשלים במשך שעה וחצי. מסננים.
- מוסיפים את הגזר והבצל. מוסיפים את קוביות הכבש, השועועית והעגבניות, מוסיפים חצי כוס מים ומבשלים.
- מוסיפים לסיר. מוסיפים את רגל החזיר, אלומת התבלינים והבירה ומבשלים שעה וחצי על אש קטנה.
- מוסיפים לכלי חרס מפזרים מעל פירורי לחם עם פטרודזיליה מכניסים לתנור למצב גריל עד שהפרורים משחים.