

Sharots (grape sujuk) – słodka kiełbasa z orzechów włoskich

Po armeńsku (czy może raczej ormiańsku) to “sharots” lub “soujoukh”, po turecku “sujuk” lub “sucuk”, “churchkhela” lub “churchela” po gruzińsku, “sajaq” po arabsku. To tylko niektóre nazwy oznaczające suchą kiełbasę, ale gdy robi się ją z orzechów włoskich to oznaczają bardzo popularny na Bliskim Wschodzie deser – słodką kiełbasę z orzechów włoskich. Jej podstawą, oprócz orzechów □ są sok z winogron, melasa z winogron i mąka. Przepis jest bardzo prosty, a słodki sujuk bardzo smaczny. Polecam □





Składniki:

- 300-400 g obranych orzechów włoskich
- 1/2 szklanki (120 ml) brązowego cukru
- 1/2 szklanki (120 ml) mąki ryżowej
- 1/2 szklanki (120 ml) mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki (120 ml) melasy z winogron (ewentualnie z trzciny cukrowej)
- 4 szklanki (960 ml) napoju (lub soku) winogronowego
- 1 szklanka (240 ml) zimnej wody*

* W niektórych wersjach np. irańskiej dodaje się mleko zamiast wody albo używa soku innego niż winogronowy.

* Sharots można przyrządzać w różnych smakach, np. można dodać 1 łyżeczkę cynamonu do syropu.

Wykonanie:

W pierwszym kroku obrane orzechy włoskie nawlekamy na grubszą nitkę – musi być wytrzymała na tyle, żeby wisząc utrzymała ciężar naszych “słodkich kiełbasek” □



Każda wielkość orzechów nadaje się do nawlekania. Oczywiście

połówki stworzą nam najgrubszą kiełbasę, ale równie dobrze można nawlekać ćwiartki czy mniejsze kawałki. Najlepiej jednak nawlekać orzechy według wielkości zaczynając od połówek. Część z nich może pęknąć w czasie nawlekania i wtedy można je wykorzystać do mniejszego rozmiaru "orzechowej kiełbaski". Przy nawlekaniu ważne jest, aby zostawić wystarczającą długość nitki, żeby można było bezpiecznie zamoczyć ją w syropie (bez poparzenia sobie palców) i potem powiesić. Co do długości naszej "orzechowej kiełbasy" – to według gustu i wytrzymałości nici – ja widziałam zdjęcia sharots o długości ponad metra! – możecie zobaczyć w zachowanych stories na moim [Instagramie](#) – zapraszam ☐

Instrukcja nawlekania: igłę nawlekamy na odpowiednio grubą nitkę np. zwykłą ale podwójną – dla niezbyt długich "kiełbasek" albo bawełnianą – bardziej wytrzymałą (ale nie nadaje się dla małych kawałków orzechów bo mogą się połamać od grubszej igły koniecznej dla takiej grubszej nitki bawełnianej). Długość nici zależy od preferowanej długości sujuk, ale trzeba pamiętać, żeby zostawić kilka, najlepiej kilkanaście centymetrów, żeby zawiązać supeł, na którym powiesimy sucuk.

Najpierw na końcu nici wiążemy supeł, nawlekamy orzechy, następnie znowu robimy supeł i najlepiej zrobić węzełek, żeby dało się zawieszać gotowe sharots – patrz zdjęcie poniżej.



Gdy orzechy mamy już nawleczone przechodzimy do przygotowywania syropu.

W garnku z grubym dnem mieszamy mąkę ryżową i ziemniaczaną, cukier, po czym dodajemy melasę i jedną szklankę wody i dwie szklanki napoju z winogron. Całość mieszamy i stawiamy na średnim ogniu, co jakiś czas mieszając. Gdy zawartość garnka zacznie gęstnieć, dolewamy kolejne dwie szklanki napoju winogronowego. Mieszamy i gotujemy aż masa zgęstnieje do konsystencji lejącego się budyniu – jak na zdjęciu.



W kolejnym kroku zanurzamy pojedynczo orzechy nawleczone na nitkę w syropie w taki sposób, żeby syrop pokrył dokładnie orzechy.



Potem wieszamy "kiełbaski" do "wysuszenia" w temperaturze pokojowej. Z tego co czytałam, to zaleca się pozostawienie wiszących kiełbasek na kilka dni.



Ale u mnie w domu rodzina nie mogła się doczekać i już po minięciu pierwsze doby zaczęliśmy je kosztować ☐ Ale zostawiłam je na dwa dni wiszące. Potem zawinęłam indywidualnie w papier do pieczenia i włożyłam do szafki. Jeszcze jedna uwaga: w niektórych regionalnych wersjach

sharots kilkakrotnie za zanurza się w syropie. Innymi słowy, gdy wyschnie nasz kiełbasa, to ponownie zanurza się ją w syropie i zostawia do “wysuszenia”, by po kilku dniach znowu ponownie ją zanurzyć. Ale najbardziej popularną wersją jest jednokrotne zamoczenie w słodkim syropie.

Sharots są gotowe, gdy po dotknięciu nie kleją się do palców – intuicyjne, prawda? ☐

Sujuk serwujemy pokrojony w kawałki (bez obaw, nitkę można łatwo wyciągnąć ☐).

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**