



Hozzávalók:

50 dkg szárazbab, 1,5 kg füstölt disznóhús (tarja, csülök, oldalas - ami épp van), de liba- vagy pulykahús is, 2-2 nagy sárgarépa és petrezselyem-gyökér, 1 természetes vöröshagyma, 25 dkg árpagyöngy (gersli), só, 6-7 dkg zsír vagy 6 evőkanál olaj, 1 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál nem csípős pirospaprika

1. A babot a főzést megelőző éjszakára hideg vízbe áztatjuk, ahogyan a füstölt húst is, ha túl sósnak találjuk.
2. Ezután egy darabban feltesszük főni a megtisztított, egészben hagyott zöldségekkel és a bevagdalt hagymával együtt. Egy másik edényben a babot, míg egy harmadikban a jól átmosott árpagyöngyöt főzzük puhára. Ha kész, mindkettőt leszűrjük, leöblítjük, összekeverjük, és annyi füstölt levet öntünk rá, hogy majdnem ellepje.
3. A megpuhult füstölt húst meg a zöldséget fölkockázzuk, a babos keverékhez adjuk, fölforraljuk, és ha kell, megsózzuk.
4. A zsírból a liszttel zsemleszínű rántást készítünk, a tűzről levéve a pirospaprikát belekeverjük. A ricset levét ezzel kissé besűrítjük, de fontos, hogy ne legyen olyan sűrű, mint egy főzelék.

8 főre

Elkészítési idő: 3 óra + áztatás

Egy adag: kb. 700 kcal