



Hozzávalók:

60 dkg húsos füstölt sertésporc, 50 dkg szárazbab, 2-2 sárgarépa és petrezselyemgyökér, 2-3 ág zellerzöld, 2 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, 1 evőkanál zsír vagy 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál finomliszt, fél kiskanál jóféle pirospaprika, só, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, fél kiskanál majoránna

a tálaláshoz:
kész csipetke

1. A főzést megelőző este a füstölt sertésporcot is és a babot is hideg vízbe áztatjuk. Előbbit azért, hogy veszítsen sósságából, utóbbit azért, hogy megdagadhasson.
2. Másnap mindkettőt leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük. A füstölt porcot több darabra vágjuk, egy fazékba rakjuk. Annyi hideg vizet öntünk rá, amennyi jócskán ellepi, és fölforraljuk. Ekkor kis rést hagyva leföldjük, kis lángra állítjuk, kb. 1 óra alatt félpuhára főzzük.
3. Ekkor kerül bele a bab, a negyedelt répa és gyökér, a zellerzöld és a zúzott fokhagyma is. Továbbra is kis lángon főzzük kb. még 1 órán át, pontosabban addig, míg a leves minden összetevője megpuhul.
4. Közben a vöröshagymát finomra vágjuk, a fölolvasztott zsíron megfonnyasztjuk. Először a liszttel pirítjuk 2 percig, majd a tűzről lehúzáva a pirospaprikát is belekeverjük. Hűlni hagyjuk, azután ezt a rántást egy kevés forró levessel simára keverjük, és a bab levéhez öntjük, 3-4 percig kevergetve forraljuk. Megkóstoljuk, ha kell utanasózzuk, megfűszerezzük, a Piros Arannyal tüzesítjük, végül megforrósítjuk benne a külön kifőzött csipetkét is.

5 főre

Elkészítési idő: 2,5 óra + áztatás

Egy adag: 738 kcal