

### Hozzávalók:

40 dkg nagyszemű fehérbab, só, 1 babérlevél, 1,2 kg vöröshagyma, 2 dl olaj, só, őrölt fekete bors, pirospaprika, 1 kisebb csilipaprika vagy 1 mokkáskanál Erős Pista

1. A babot átválogatjuk, majd néhány órára hideg vízbe áztatjuk. Ezután leszűrjük, átöblítjük, azután hideg vízben feltesszük főni. Enyhén megsózzuk, a babérlevéllel fűszerezzük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, kis rést hagyva leföldjük, és puhára főzzük, de vigyázzunk, hogy ne főzzük túl puhára, mert akkor szétesik.
2. Amíg a bab puhul, a hagymát megtisztítjuk és vékonyan félfőre, azaz félkarikákra vágjuk. Az olajat egy széles serpenyőbe vagy lábasba öntjük, a hagymát hozzáadjuk, és közepes lángon puhára pároljuk úgy, hogy közben éppen csak egy kicsit piruljon meg. Átöntjük egy tűzálló tepsibe.
3. A babot hozzáadjuk 2 decinyi főzőlével együtt. Borssal, pirospaprikával és apróra vágott csilipaprikával fűszerezzük, utána sózunk, összekeverjük. Közepesen forró sütőben kb. 20 percig, pontosabban addig sütjük, míg a leve elpárolog.

### Megjegyzés

- A recept Macedóniából származik.
- Hidegen is, melegen is tálalhatjuk. Nemcsak előételként, hanem köretként is tojásételek, belsejégek és túró mellé.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + áztatás

Egy adag: 863 kcal