

## Kolbászos bableves burgonyagombóccal



### Hozzávalók:

40 dkg szárazbab, 1 nagyobbacska vöröshagyma, 2 evőkanál zsír, 2 gerezd fokhagyma, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 1 kisebb darab füstölt csont vagy füstölt szalonnabörke, só, 3 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, kis darabka zeller, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 1-2 ág zellerzöld, 25 dkg finom házikolbász (még jobb, ha füstölt)

a burgonyagombóchoz:

50 dkg (tisztítva 40 dkg) lisztes fajtájú burgonya, só, kb. 15 dkg finomliszt, 1 tojás

a tálaláshoz:

tejföl

1. A babot átválogatjuk, megmossuk, majd éjszakára hideg vízbe áztatjuk. Másnap leszűrjük, leöblítjük.

2. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és egy fazékban vagy bográcsban, a megforrósított zsíron megfonnyasztjuk. A zúzott fokhagymát és a lisztet hozzákeverjük. 1-2 percig pirítjuk, a pirospaprikával meghintjük. Elkeverjük, kb. 3 liternyi vízzel fölöntjük. A füstölt csontot vagy szalonnabörkét belerakjuk. Amint forr, 1 csapott evőkanálnyi sót szórunk bele, a tüzet mérsékeljük alatta. Ezt az alapot addig főzzük, míg elkészülünk a burgonyagombóccal.

3. Ehhez a krumplit alaposan megmossuk, majd héjában, enyhén sózott vízben puhára főzzük. Még melegen áttörjük és megvárjuk, hogy teljesen kihűljön. A liszttel és a tojással összedolgozzuk, megsózzuk. 18 kicsi gombócot formálunk belőle.

4. A babot az alapléhez adjuk, 20 percig főzzük. Ekkor kerül bele a zöldség, amit kisujjni hasábokra vagy karikákra is vághatunk. A csípős paprikakrémmel és a finomra vágott zellerzölddel ízesítjük, lefedjük, együtt főzzük kb. 20 percig.

5. Míg a hozzávalók puhulnak, a kolbászt, miután bőrét lehúztuk, karikákra vágjuk, a babhoz keverjük. Ekkor rakjuk bele a burgonyagombócokat is. 15-20 percig főzzük, ha túl sűrűnek találjuk, egy kevés vízzel hígítjuk, megkóstoljuk, utanasózzuk, fűszerezünk. A forró leves tetejét tejjel meglocsoljuk, de az is jó, ha külön kínáljuk hozzá.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra + áztatás

## Kolbászos bableves burgonyagombóccal

Egy adag (tejföl nélkül): 745 kcal