„Sokkettes” bableves, ehető tányérban – készítette Papp Gábor és Kovács „Tücsi” Mihály (Csömör)

Hozzávalók:
30-30 dkg tarkabab és fehérbab, 50 dkg sertéscomb, 30 dkg füstölt tarja, 1 púpozott evőkanál zsír (finnyásabbaknak 3-4 evőkanál olaj), 3 közepes vöröshagyma, kb. 1 evőkanál só, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 paprika, 1 paradicsom, 3-4 gerezd fokhagyma, 2-3 babérlevél, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 50 dkg sárgarépa, 2-3 közepes szál fehérrépa (petrezselyemgyökér), 2 pár debreceni kolbász, 1 szál Gyulai füstölt kolbász
a csipetkéhez: 2 tojás, 20-24 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál só
az ehető tányérhoz:
50 dkg kenyérliszt, 4 dl víz, 2 dkg élesztő, 3 mokkáskanál só
a tál lekenéséhez:
4-5 dkg zsír
a tészta lekenéséhez:
3 tojásfehérje

1. Azért kapta a leves a „sokkettes” nevet, mert mindenből kétféle van benne: nyers- és füstölt hús, gyulai és debreceni kolbász (ha úgy tetszik, ezzel két város, Gyula és Debrecen), tarka- és fehér bab, fehér- és sárgarépa, kétféle állat, sertés és disznó :),
végül de nem utolsó sorban két szakács szíve és lelke.
2. A Mátyás király és a juhász című népmese szerint „Eb aki a kanalát meg nem eszi”. Az étel készítőjénél nagyobb a kihívás: eb, aki a tányérját meg nem eszi:). A főzést megelőző este megsütjük az ehető tányért, mert egyfelől másnap nem lesz rá idő, másfelől ha nem sikerülnek, még ott az egész éjszaka…
A lisztet egy mély tálba szórjuk, a közepét kimélyítjük. majdnem az összes langyos vízet ide öntjük. Az élesztőt belemorzsoljuk, megsózzuk, majd kenyértésztát dagasztunk belőle. Közben a félretett vizet is beledolgozzuk. Letakarva 1 órán át pihentetjük. Keresünk egy leveses tányér méretű fém tálat, a rozsdamentes acél a legjobb. Fejjel lefelé fordítjuk, zsírral egyenletesen megkenjük.
3. A megkelt tésztát 6 részre vágjuk, egyenként 0,5 centi vastagságú akkora kerek lappá nyújtjuk, hogy a tálat szépen beboríthassuk vele. A felesleget körben levágjuk róla.

Sütőlapra tesszük és előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 ºC; légkeveréses sütőben 180 ºC) kb. 15 perc alatt
szép aranybarnásra sütjük. Amikor kihűlt, óvatosan leemeljük a tálról. Ugyanígy sütjük meg a többi tésztát is.
4. Ha már „őrizzük” a sütőt, előkészítünk még néhány dolgot. A kétféle babot külön-külön bő hideg vízbe áztatjuk. A combot és a tarját 2 centis kockákra vágjuk.
A csipetkéhez a tojást a liszttel csipetnyit megsózva kemény tésztává gyúrjuk, és apró borsónyi darabokra csipkedjük, szétterítve szikkadni hagyjuk. Most már nyugodtan nyugovóra térhetünk.
5. Másnap a zsírt a bográcsban fölolvasztjuk, a finomra vágott hagymát üvegesre sütjük rajta. A combot rárakjuk, fehéredésig pirítjuk. Megsózzuk (kezdésképpen fél evőkanálnyit szórjunk rá), megborsozzuk, a hámozott, apró kockákra vágott paradicsomot és paprikát hozzáadjuk. A zúzott fokhagymával és a babérlevéllel fűszerezzük.
6. Pár perc elteltével a füstölt húst és a lecsöpögtetett babot rárakjuk és annyi vízzel öntjük fel, hogy bőven ellepje. Mehet bele a maradék só, erős tűz fölött fölforraljuk. Amikor a zsírja a tetejére kiül, a pirospaprikát beleszórjuk, hagyjuk, hogy ebben oldódjon föl. Úgy állítjuk be a tüzet a bogrács alatt, hogy a leves „pöcörögve” forrjon.
7. A kétféle répát megtisztítjuk, fölkarikázuk, a mintegy 25 perce fővő levesbe rakjuk. Újabb kb. 25 perc után megy bele a fölszeletelt debreceni és Gyulai. 10 perc elteltével belefőzzük a csipetkét is, utánasózuk, fűszerezzük.
8. Valamikor főzés közben, kb. 1 órával tálalás előtt, az ehető tányérokat kissé felvert tojásfehérjével belülről alaposan kikenjük, ez ugyanis vékony bevonatként megszárad a tésztán, így amikor a forró levest belemerjük, jóval később áztatja majd azt át.

6 főre
Elkészítési idő: 4 óra
Egy adag (ehető tányérral): 1498 kcal