



Hozzávalók:

egy kisebb nyers füstölt első csülök (60-70 dkg), 50 dkg frissen kifejtett tarkabab (héjastól 1 kg), negyed fej zeller a zöldjével együtt, 3 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 kisebb vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors és csípős Piros Arany, 4 evőkanál olaj vagy 2 evőkanál zsír, 2 csapott evőkanál finomliszt, fél kiskanál jóféle pirospaprika, egy kis pohár (150 gramm) tejföl

1. A főzést megelőző este a csülköt kb. 2 liter vízben puhára főzzük. Levében húlni hagyjuk, letakarva másnapig hűtőszekrénybe tesszük.
2. A frissen fejtett babot hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük. A zöldségeket megtisztítjuk, a zellert kis szeletekre vagy a babhoz hasonló nagyságú kockákra, a zellerzöldet finomra, a kétféle répát karikákra vagy félkarikákra vágjuk. A hagymát és a fokhagymát finomra aprítjuk.
2. Mindezeket egy fazékba rakjuk, 1,5 liternyivel fölöntjük a füstölthús főzőlevéből, a borssal és a paprikakrémmel ízesítjük. Sózni még nem kell, hisz általában a füstölt lé elég sós. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis rest hagyva lefődjük, és kis lángon, 30-35 percig főzzük, amíg a leves minden alkotója meg nem puhul.
3. Ezalatt az olajat (zsírt) egy serpenyőben vagy kisebb lábásban kissé megforrósítjuk, a lisztet beleszórjuk, és kevergetve 1 perc alatt zsemleszínűre pirítjuk. A tűzről lehúzzuk, a pirospaprikával meghintjük. Ha ez a rántás kihűlt, először a tejjel, azután egy merőkanálnyi forró levessel keverjük simára. Ha van a családban tejérzékeny, aki nem eheti a tejfölt, akkor csak a levessel keverjük simára. Amikor a bab is, a zöldség is megpuhult, egy mozdulattal a tűzről félrehúzott leveshez öntjük, majd újra tűzre téve 2-3 percig főzzük, hogy ne maradjon lisztízű.
4. Aki szereti, szűk maréknyi kiskockatésztát vagy csipetkét is belefőzhet, de azt még a rántás előtt pár perccel tegye a levesbe. Ha nem tettük bele a tejfölt, akkor vagy mindenki aki akar, tesz majd bele magának a tányérján vagy kiveszünk a levesből annak, aki nem

eheti a tejfölt. A tejfölt egy kevés forró lével kikeverjük, így öntjük a többi leveshez.
Akárhogy is, tálaláskor belekockázzuk a puha csülköt.

Jó tanács

- Főzhetjük bográcsban is.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc + a csülök főzése

Egy adag (10 deka csülökkel számolva): 750 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.