



Hozzávalók:

20 dkg sárgaborsó (felesborsó), kb. 1 csapott evőkanál só, 1 kisebb vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj (zsír is lehet), 15-20 dkg füstölt kolbász, 1 evőkanál finomliszt, fél kiskanál jóféle pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

1. A sárgaborsót átválogatjuk - esetleg kavics vagy egyéb törmelék kerülhet közé -, majd megmossuk. Annyi hideg vizet öntünk rá, amennyi bőven ellepi, és néhány órán át, de még jobb, ha egy egész éjjelen át áztatjuk.
2. Főzéskor leszűrjük, egy lábasba rakjuk. 1,5 liter vizet ráöntünk, megsózzuk, kevergetve nagy lángon fölforraljuk. A hagymát meg a fokhagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk és a borsóhoz adjuk. Lefödve, kis lángon 30-40 perc alatt puhára főzzük, akkor jó, amikor kezd szétfőni és habverővel szét tudjuk keverni.
3. Közben az olajat nagy serpenyőben kissé megforrósítjuk, majd a karikákra vagy félkarikákra vágott kolbászt megpirítjuk rajta. Szűrőlapáttal kiszedjük. A lisztet a visszamaradó zsírába szórjuk, kb. 1 perc alatt kissé megpirítjuk, majd a tűzről lehúzáva a pirospaprikát is belekeverjük. Amikor a rántás kihűlt, a borsó főzőlevéből egy keveset ráöntünk, simára keverjük, majd a lábasba öntjük.
4. Habverővel kevergetve 1-2 percig forraljuk, ezalatt a borsó leve besűrűsödik. Ha kell utánaízesítjük, végül megborsozzuk, és belekeverjük a kolbászt is.

Jó tanács:

- Még finomabb, ha részben vagy teljes egészében víz helyett füstölt lével (füstölt hús főzőlevével) főzzük.
- Lisztérzékenyek liszt és rántás nélkül, 5 deka sárgaborsóval többet hozzáadva főzzék.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + áztatás

Egy adag: 560 kcal

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