



Hozzávalók:

50 dkg frissen kifejtett tarkabab, negyed fej zeller a zöldjével együtt, 2-3 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 kisebb vörshagyma fele, 1-2 gerezd fokhagyma, só, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors és csípős Piros Arany, 4 evőkanál olaj, 2 csapott evőkanál finomliszt (Graham-liszt is lehet), fél kiskanál jóféle pirospaprika, egy kis pohár (150 gramm) tejföl

1. A frissen fejtett babot hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük. A zöldségeket megtisztítjuk, a zellert kis szeletekre, a zellerzöldet finomra, a kétféle répát karikákra vagy félkarikákra vágjuk. A hagymát és a fokhagymát finomra aprítjuk.
2. Mindezeket egy fazékba rakjuk, 1,2-1,5 liter vízzel (még jobb, ha füstölt hús főzőlevével) fölöntjük, kb. 1 púpozott kiskanál sóval (füstölt lé esetén ez nem kell), a borssal és a paprikakrémmel ízesítjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis rest hagyva leföldjük, és kis lángon, 35-40 percig főzzük, amíg a leves minden alkotója meg nem puhul.
3. Ezalatt az olajat egy serpenyőben vagy kisebb lábasban kissé megforrósítjuk, a lisztet beleszórjuk, és kevergetve fél perc alatt zsemleszínűre pirítjuk. A tűzről lehúzzuk, a pirospaprikával meghintjük. Ha ez a rántás kihűlt, először a tejföllel, azután egy merőkanálnyi forró levessel keverjük simára. Amikor a bab is, a zöldség is megpuhult, egy mozdulattal a fővő leveshez öntjük, és még 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.

Jó tanács

- Fejtett babot röpke másfél hónapig vásárolhatunk a piacon - azután szárazbab lesz belőle -, de szerencsénkre lefagyasztható. Ehhez, amikor szezonja van, jó sokat kifejtünk, majd kis adagokban, forrásban lévő enyhén sózott vízben 2 percig főzzük. Leszűrjük, egy tiszta abroszon hagyjuk megszáradni, majd zacskókba rakjuk és mélyhűtjük.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 448 kcal