



Hozzávalók:

25 dkg fehér gyöngybab, só, néhány zsályalevél (lehet szárított is), 3 közepes vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 3 ág szárzeller (angol zeller), 3 sárgarépa, 3 evőkanál olaj, őrölt fekete bors, kakukkfű
a tálaláshoz: néhány szelet pirítós, 2 gerezd fokhagyma, olívaolaj

1. A gyöngybabot éjszakára hideg vízbe áztatjuk. Másnap leszűrjük és annyi hideg vízben, amennyi jó ujjnyira ellepi, feltesszük főni. Megsózzuk, - kezdünk 1 kiskanálnyival -, az apróra vágott zsályával és 1 fej finomra vágott vöröshagymával fűszerezzük. Ha forr, kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefedjük, a babot puhára főzzük.
2. Közben a másik két hagymát is finomra vágjuk. A fokhagymát péppé zúzzuk. A megtisztított szárzellert 3-4 milliméter vastagon fölszeleteljük, ahogyan a félbevágott sárgarépát is. (Utóbbi ha túl vastag, akkor negyedekbe vágva szeleteljük föl.)
3. Az olajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, az előzőeket rárakjuk. Keverve-rázogatva 3-4 perc alatt roppanósra - félpuhára - pirítjuk. A puha bab felét félretesszük, a többi merülőmiverrel pürésítjük. Mindkettőt a félpuha zöldséghez adjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, apróra vágott friss vagy szárított morzsolt kakukkfűvel fűszerezzük. Ha kell, egy kevés vízzel higíthatjuk, akkor jó, ha az állaga egy sűrű bableveshez hasonló. Kb. 10 percig főzzük.
4. Forró pirítóssal tálaljuk, amit fokhagymával bedörzsölünk és egy kevés olívaolajjal meglocsolunk.

Jó tanács

- A hagymával zellerrel és répával együtt ujjnyi csíkokra vágott kelkáposztát is szokás

pirítani-párolni vele.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a bab áztatása

Egy adag: 422 kcal