



Káposztáspaszuly leves

Hozzávalók:

1db füstölt csülök
1/2 kg száraz tarkabab (nálunk paszuly),
1 kg savanyú káposzta,
2 dl tejföl,
fél liter tej, liszt (leves literenként egy fakanál lisztet számítva)
pirospaprika
2 evőkanál zsír.

Elkészítése: A paszulyt és a csülköt előző este megmossuk és vízben áztatjuk. Másnap kb. 3 liter vízben lassú tűzön főzzük a paszulyt. Egy másik fazékban főzzük puhára a csülköt annyi vízben amennyi ellepi. Külön főzzük a savanyú káposztát is. A csülköt kivesszük a levéből, a léhez öntjük a megfőtt paszulyt levével együtt. A savanyú káposztát is hozzáadjuk, de előbb leve nélkül. Közben míg összeforr, elkészítjük a rántást. Megsaccoljuk a leves mennyiséget literre, így számítva literenként 1 fakanál lisztet megpirítunk 2 evőkanál zsírban. Ha szép zsemleszínűre pirult, levesszük a tűzről, beletesszük a pirospaprikát, simára keverjük a forró rántásbatesszük a tejfölt, felengedjük apránként a tejjel, majd folytonos kevergetés közben hozzáöntjük a forrásban lévő leveshez. Megkóstoljuk, ha szükséges sózzuk, és ha nem elég savanyú, a félretett káposzta főzőlevéből még öntünk hozzá.

Én nem szoktam a rántásba hagymát tenni, de hagymás rántással is lehet készíteni, (nem rontja el, sőt!) csak akkor ajánlatos a hagymát jól szétpárolni.

