



Csülkös bableves

Hozzávalók:(8-10 adag)

1 kg körüli füstölt csülök

4 db répa

4 db gyökér

1 zellergumó

60 dkg tarkabab

2 fej hagyma

10 gerezd fokhagyma

só

bors

paprika

babérlevél

tárkony

tárkonyecet

Előző este a babot és a csülköt is beáztatom. Másnap a csülköt bebérlevéllel kuktában előfőzöm. A zöldségeket megpucolom, a répát és a gyökeret negyedbe vágom. Egy fej hagymát felkockázok és olivaolajon üvegesre párolom, majd rádobom a többi zöldséget és a csülköt. A csülök főzővizével felöntöm, ha nem elég vízzel kipótolom. A zellergumót, egy fej hagymát egészben teszek bele. Teatojásba teszek 6 gerezd fokhagymát és tarka borsot és ezt is együtt főzöm a levessel. Sózom, borsozom és békén hagyom. Amikor az alkatrészek megpuhultak, paprikás rántást készítek és ezzel sűríttem a levest. A legvégén jön a "finomhangolás": tárkony, ecet, ill. ha kell még só és bors. Valamint ilyenkor szoktam belereszelni a fokhagymát, így intenzív marad az íze. Vágott petrezselyemmel megszórom. Tejfőllel és burgonyás pogácsával igen finom, aki szereti csipetkét is rak bele(**A csipetkéhez:**1 tojás, csipet só, annyi liszt, amennyit a tojás felvesz.)

