



Palócleves bográcsbanHozzávalók 8 személyre:

- 2 nagy fej vöröshagyma
- 1,2 kg birkahús
- 4 evőkanál olaj
- 2 evőkanál pirospaprika
- 2 teáskanál őrölt köménymag
- 80 dkg zöldbab
- 2 babérlevél
- 50 dkg burgonya
- 2 evőkanál liszt
- 4 dl tejföl

Elkészítés:

A hagymát meghámozzuk, apróra vágjuk. A húst megtisztítjuk, megmossuk, kockákra vágjuk. Felforrósítjuk az olajat, megfonnyasztjuk benne a hagymát. Rádobjuk a húst, megpaprikázzuk, sóval, köménnyel, babérlevéllel ízesítjük, és kevés vizet öntve rá, megpároljuk. A zöldbabot és a burgonyát megtisztítjuk, megmossuk, a babot kisebb darabokra, a burgonyát kockákra vágjuk. Ha félig megpuhult a hús, hozzáadjuk a zöldbabot és a burgonyát. Felengedjük annyi vízzel, amennyi bőven ellepi, és készre főzzük. A lisztet elkeverjük a tejföllel, és behabarjuk vele a levest. Átforraljuk, és azon melegében tálaljuk.