



Csülkös-babos káposzta

Hozzávalók:

Füstölt csülök (hátsó 1-1,5 kg), savanyú káposzta (Vecsési)70dkg,

Szemes bab 60 dkg, füstölt kolbász 40 dkg,

Ízlés szerint: Füstölt szalonna, vöröshagyma, fokhagyma, só, bors, paprika, babérlevél, kömény.

Elkészítés:

Ezt az ételt bográcsban szabad tűzön is el lehet készíteni.

Ha tűzhelyen készítjük el, akkor kuktában megfőzöm a csülköt(kb. 45 perc)

kicsontozom. A csülök főzőlevében előfőzöm a babot(kb.15 perc).

A szalonnát zsírjára pirítom, megdinsztelem a hagymát ,bele teszem a fűszerpaprikát.

Majd a kolbászt is egy kicsit megpirítom. Felöntöm vízzel és

beleteszem a káposztát.(A káposztát átmosom ha nagyon savanyú).Lassú tűzön főzöm.

Belekerül még a feldarabolt csülök, babérlevél, egész kömény, fokhagyma, só és az egész bors is.

Ha a káposzta kezd puhulni beleteszem a babot és készre főzöm ,ha gondolom behabarhatom.