

Kapros, kolbászos zöldbableves magyaros rántással sűrítve

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg sárgahüvelyű zöldbab
- 10 dkg vöröshagyma
- 5 dkg fokhagyma
- 20 dkg hungarikum gyulai kolbász
- 10 dkg sertészsír
- 10 dkg finomliszt
- 2 dl tejföl (20%)
- hungarikum szegedi őrölt fűszerpaprika
- só
- kristálycukor
- színes borskeverék
- friss kapor

Elkészítési mód:

Vízben feltesszük főni a sárgahüvelyű babot. Ízesítjük.

Elkészítjük a magyaros rántást: felhevített sertészsírban zsemleszínűre pirítjuk a finomlisztet, közben hozzáadjuk a finomra vágott fokhagymát és vöröshagymát. A tűzhelyről levéve kissé hűlni hagyjuk, majd megszórjuk őrölt fűszerpaprikával. Ezután beleöntjük a tejföl 2/3 részét, és víz hozzáadásával kikeverjük (tejszín sűrűségűre).

A hungarikum gyulai kolbászt felkarikázzuk, kevés étolajon megsütjük, majd a zsiradékból kivéve félretesszük.

A megmaradt zsiradékban finomra vágott vöröshagymát, fokhagymát és aprított kaprot fonnyasztunk, és ezt hozzáadjuk a leveshez.

Ezután besűrítjük a levest, megkóstoljuk, kiforraljuk, és végül belehelyezzük a sült kolbászkarikákat.

Tálaláskor tejföllel megöntözve, friss kapporral díszítve kínáljuk.

Séfünk tippje: Kolbász helyett füstölt sonkát is tehetünk a levesbe.