

Füstölt csülkös babgulyás

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezhadano

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 fehérrépa

1 késhegynyi szerecsendió

víz

ízlés szerint őrölt bors

2 gerezd fokhagyma

1 hagyma

fél zeller + zöld

liszt

pirospaprika

1 csipet köménymag

6-8 szem egész bors

fél karalábé

40 dkg fehérbab

1 kisebb (kb. 80 dkg-os) füstölt csülök

olaj

Hozzávalók::

3 gerezd fokhagyma

A rántáshoz::

5 sárgarépa



Postup

Elkészítés: A csülköt és a babot egy éjszakára (külön tálakban) vízbe áztatjuk. Másnap a csülköt kuktába tesszük, felöntjük vízzel, és kb. 1,4 óra alatt puhára főzzük. (A levét megtartjuk, ebből főzzük majd a levest.) A zöldségeket megmossuk, feldaraboljuk, hozzáadjuk a darabokra vágott csülköt, és a csülök levével felöntjük, és megfűszerezünk. Addig főzzük, amíg a zöldségek megpuhulnak. Barna rántást készítünk: amikor a liszt felhabosodott az olajban, a lábast lehúzzuk a tűzről, belenyomunk 2 gerezd fokhagymát, és annyi pirospaprikát adunk hozzá, hogy szép színe legyen. Vízzel felöntjük, csomómentesen elkeverjük, majd hozzáadjuk a leveshez, és hagyjuk, hogy az egész egyet rotytanyjon. Tálalás előtt apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk, és Hébeknédlivel tálaljuk.