

Fűszeres sólet

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 szegfűszeg

HOZZÁVALÓK::

40 dkg kolbász

fél-fél csokor petrezselyem és zellerlevél

8 evőkanál zsemlemorzsza

só

40 dkg csont nélküli libahús

2 mogyoróhagyma

20 dkg szalonna

30 dkg bab (fehér)

60 dkg csülökhús

12,5 dkg sűrített paradicsom

2 fej vöröshagyma

3 gerezd fokhagyma

20 dkg fokhagymás kolbász

őrölt bors

fél evőkanál morzsolt borsikafű

10 dkg libazsír

1 dl tyúkhúsleves (leveskockából)

1 kávéskanál morzsolt kakukkfű



Postup

ELKÉSZÍTÉS

A babot 12 órára beáztatjuk, majd lecsöpögtetjük, lábasba tesszük, és annyi vízzel öntjük fel, amennyi ellepi. 5 percig főzzük, majd lecsöpögtetjük. A hagymákat megtisztítjuk, és 1-1 szegfűszeget szúrunk beléjük. A szalonnát felgöngyöljük, és zsineggel átkötjük. A hagymát, a szalonnát, a borsikafüvet és 1 gerezd fokhagymát 3 dl vízbe tesszük, belerakjuk a babot, a petrezselymet, a zellerlevelet és a négy részre vágott csülköt. Felforraljuk, majd 1 óráig kislángon főzzük. A libahúst sóval, borssal, kakukkfűvel meghintjük. A libazsír felében aranyszínűre pirítjuk a húst, majd kivesszük, és a zsiradékban 5 percig sütjük a kolbászokat, a mogyoróhagymát és a fokhagymát. A csülköt, a libahúst és a kolbászokat feldaraboljuk. A babot lecsöpögtetjük, a petrezselymet, a zellert, a szalonnát és a fokhagymát kidobjuk belőle. A húslevest összekeverjük a paradicsompürével és a bab főzőlevével. Római tálba rétegezzük a babot és a húsfélét, a levessel meglocsoljuk, a zsemlemorzsával megszórjuk, és a maradék olvasztott libazsírt a tetejére öntjük. Meleg sütőben 2 óráig sütjük, míg a tetején vastag kéreg képződik.