

Bableves házi csipetkével

Hozzávalók:

250 g szárazbab
350 g csemege (száraz) fst. kolbász
4 db sárgarépa
2 gerezd fokhagyma
1 fej hagyma
2 ek. liszt
50 ml olaj
2 db babérlevél
só
bors
2 kk őrölt pirospaprika
petrezselyem

Csipetkéhez:

1 db „L” méretű tojás
4-5 ek. liszt
só
bors

1. Kezdjük a csipetke elkészítésével. Tedd egy kisebb keverőtálba a feltört, nyers tojást, adj hozzá 3 ek. lisztet és ízesítsd sóval és borssal.
2. Egy kanállal keverd simára a masszát. Kezdetben egy sűrű galuskatésztára hasonlít.
3. Adj hozzá még egy kanál lisztet és a kanál helyett most már az enyhén lisztes kezeggel gyúrd tovább, amíg kemény nem lesz a tészta. Ha szükséges, adj hozzá annyi lisztet, amennyit a tojás felvesz.
4. Amikor kívánt keménységű a tészta, lisztezett ujjal csipkedj apró darabokat belőle és sodord kerekre. A készülő csipetke tésztát, hagyd enyhén lisztezett felületen, és ügyelj arra, hogy a nyers tészta ne tapadjon össze.
5. Felhasználás előtt célszerű átszitálni, hogy a felesleges liszt leperegjen a tésztáról.

1. Tedd fel az előző este beáztatott és átmosott babot egy nagy lábasba, hideg vízben főni.

2. Add hozzá az apróra vágott hagymát, a babérlevelet és ízesítsd sóval és borssal. A levesen a főzés során keletkező habot egy szűrővel távolítsd el.
3. Amikor a bab majdnem teljesen megpuhult, egy serpenyőben melegíts olajat és pirítsd át a karikára vágott sárgarépát, a finomra aprított fokhagymát és a felkarikázott kolbászt.
4. Ezt követően hintsd meg 2 ek liszttel és 2 kk piros paprikával a keverék tetejét, keverd el alaposan és pirítsd tovább az alapot.
5. A levestől szedj át 3 merőkanál levet a kolbászos alaphoz és keverd csomómentesre.
6. Amikor ez megtörtént add a kolbászos alapot a leveshez. Keverd el és forrald további 15 percig, amíg minden hozzávaló készre puhul.
7. Az a leves számomra házi csipetkével a legfinomabb. Amennyiben szeretnéd a levesben készre főzni úgy kb. 5 percet számolj rá erre a folyamatra. Én utolsó összetevőként szoktam hozzá adni. A kész levest meghintheted apróra vágott friss petrezselyemlevéllel, ízlés szerint. Tálaláskor, ki hogy szereti, tovább fokozható az ízvilág egy kis tejföllel.