Bableves csipetkével és kolbásszal

- előkészület: 15 perc
- főzés: 60 perc

hozzávalók 4 főre

- 25 dkg szárazbab
- 1 fej vöröshagyma
- 2 sárgarépa
- 2 gyökér
- 1/2 l húsleves
- víz
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 kis csokor petrezselyem
- 1/2 ek liszt
- 1 kk pirospaprika
- szárazkolbász
- tejföl
- 1 tojás
- liszt
- só

elkészítés

1. A babot pár órára beáztatjuk. A babot a húslevesbe feltesszük főzni, hozzáteszünk kb. 1/2 liter vizet is. A lábasba helyezzük egészben a vöröshagymát és a felvágott zöldségeket. Sózzuk ízlés szerint. Addig főzzük, míg a bab és a zöldségek meg nem puhulnak.
2. Kevés olajon rántást készítünk, úgy, hogy az összezúzott fokhagymát, és a petrezselymet megfuttatjuk, majd hozzátesszük a lisztet és a paprikát. A felengedett rántást hozzáöntjük a leveshez.
3. A levesbe tesszük a felkarikázott kolbászt, és tovább főzzük.
4. Közben elkészítjük a csipetkét. A tojást elkeverjük, hozzáteszünk egy csipet sót, és annyi lisztel keverjük el, hogy keményebb tészta állagot kapjunk. A tésztát gombócba gyúrjuk, és a forrásban lévő levesbe csipkedjük. Ehhez a mennyiséghez a tészta felét szoktam a levesbe csipkedni. A tészta 5-8 perc alatt fő meg.
5. Tejföllel tálaljuk, aki szereti, az pár csepp ecetet is tehet bele.