Csülkös bableves

- előkészület: 70 perc
- főzés: 90 perc

hozzávalók 8 főre

- 500 g vesebab
- 1 kg-os füstölt csülök
- 3 közepes méretű sárgarépa
- 3 közepes méretű fehérrépa
- 1 vöröshagyma
- 3 duci fokhagyma
- tejföl a tálaláshoz

rántáshoz

- 1 ek liszt
- 1,5 ek olaj
- 2 kk pirospaprika
- 1 csokor petrezselyem

csipetkéhez

- 1 tojás
- só
- annyi liszt, amennyit a tojás felvesz

elkészítés

1. Előző este a csülköt kuktában (bő egy óra alatt) puhára főzzük. A levet, amiben a csülök főtt, nem öntjük ki, hanem félretesszük, ebből készítjük másnap a bablevest. Amikor kihűlt, a zsírt leszedjük a tetejéről.
2. Ugyancsak a leves készítését megelőző este a babot is be kell áztatni, előtte alaposan megmosni.
3. Másnap a csülök főzőlevét és a bab áztatólevét egy nagy lábasba öntjük, beletesszük a babot, a megtisztított, és nagyobb kockákra vágott sárga-és fehérrépát, az egészben hagyott vöröshagymát és fokhagymákat. Addig főzzük, míg a bab és a zöldségek megpuhulnak. A végén berántjuk a levest. Rántás készítése: egy evőkanál lisztet egy-két evőkanál olajon világosra pirítunk, a tűzről levéve beleszórjuk a pirospaprikát és az apróra vágott petrezselymet, majd hideg vízzel felengedjük.

   Csipetkét is készíthetünk a levesbe: egy tojást sóval és liszttel összegyúrunk, apró kis csipetkéket szaggatunk belőle és vagy forrásban lévő vízben kifőzzük, vagy pedig az egyszerűbb utat választva, belefőzzük a forró levesbe. A bablevest tejföllel és az előző este elkészített csülökkel tálaljuk.