Palócleves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 90 perc

hozzávalók 6 főre

- 80 dkg marhalábszár
- 2 üveg (530g-os) zöldbab
- 2-3 kk őrölt kömény
- 1 csapott kk őrölt bors
- 4 babérlevél
- 2 közepes fej hagyma
- 6 közepes szem burgonya
- 2 dl tejföl
- 1 evőkanál finomliszt
- 1 csapott evőkanál pirospaprika
- 4 gerezd fokhagyma
- kevés kapor

elkészítés

1. A hagymát apró kockára vágjuk és kevés olajon megdinszteljük.
2. Beledobjuk a kockára felvágott húst és egy kicsit megpirítjuk.
3. Hozzátesszük az átpréselt fokhagymát, a fűszereket, a pirospaprikát, sózzuk és egy kevés vizet öntünk alá.
4. Addig főzzük amíg majdnem puha nem lesz a hús. (Ez nagyon változó, a marha korától függ.)
5. Felöntjük vízzel, hozzáadjuk a felkockázott burgonyát.
6. Ha megpuhult, akkor beleöntjük (levével együtt) a 2 konzerv zöldbabot. Ezzel is felforraljuk.
7. A tejfölből, a levesből kivett kevés meleg lével és a liszttel csomómentes habarást készítünk. A leveshez adjuk, felforraljuk.
8. Végezetül beleszórjuk a nagyon apróra felvágott kaprot.