Babgulyás

- előkészület: 20 perc
- főzés: 180 perc

hozzávalók 6 főre

- 1 kg füstölt csülök
- 0,5 füstölt nyúlja
- 0,5 kg szárazbab
- 4-5 szál sárgarépa
- 4-5 szál fehérrépa
- 1 nagyobb fej vöröshagyma
- 3-4 ek fűszerpaprika
- só (ha szükséges)
- 3-4 ek zsír

elkészítés

1. A babot átválogatjuk és hideg vízzel átmossuk.
2. A zöldségeket meghámozzuk, karikára vágjuk és a babbal együtt, kb 2 liter hideg vízzel felöntve feltesszük főni.
3. A hagymát apróra, a húsokat nagyobb kockákra vágjuk.
4. A hagymát a zsíron megpirítjuk, majd a tűzről lehúzva megszórjuk pirospaprikával és hozzáadjuk a húst. Fedő alatt megpároljuk. (Mintha pörköltet készítenénk.)
5. Ha a bab és a zöldségek megfőttek, hozzáöntjük a már megfőtt húst és összefőzzük. Kóstolás után, ha szükséges sózzuk.