Jókai bableves

- előkészület: 30 perc
- főzés: 120 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 kisebb füstölt csülök
- 30dkg száraz tarka bab
- 1 db nagyobb vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 sárgarépa
- 1 petrezselyem
- 1 kisebb zeller
- pirospaprika
- só
- bors
- kevés zsír
- 2 ek liszt
- debreceni kolbász (személyenként 1 db)

Csipetkéhez:

- 1 tojás
- kb 10 dkg liszt

elkészítés

1. A száraz babot **előző este hideg vízbe beáztatjuk**.
2. A csülköt jól megmossuk, és a babbal együtt feltesszük főni.
3. Ha félig megfőtt a csülök, kiemeljük, és felkockázzuk.
4. A babot leszűrjük.
5. A hagymát finomra vágjuk, kevés zsíron megdinszteljük.
6. Meghintjük pirospaprikával.
7. Rátesszük a csülök húst, a babot és felöntjük vízzel.
8. A zöldségeket megtisztítjuk, kockára vágjuk, és a levesbe tesszük.
9. Beletesszük a az áttört fokhagymát, borsot, és ha szükséges sózzuk. jól kiforraljuk.
10. Ha a hús és a bab megpuhult, világos rántást készítünk, és azzal sűrítjük a levest.
11. 1 tojásból liszttel csipetkét gyúrunk, apró kis gyöngyöket formálunk, és a levesbe főzzük.
12. Belefőzzük a megmosott debreceniket.
13. Ha kolbász megfőtt, kiemeljük, és karikára vágjuk.
14. Megpirítjuk, és tálalás előtt visszatesszük a levesbe.
15. Tálaláskor ízlés szerint 1 kanál tejfölt teszünk a leves tetejére.