Palócleves

- előkészület: 30 perc
- főzés: 70 perc

hozzávalók 10 főre

- 1 kg marhahús (lábszár, vagy bármi, amiből gulyást szoktunk készíteni)
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 1 kg zöldbab (lehet mirelit is)
- 60 dkg krumpli
- 2-3 babérlevél
- 1 csokor kapor
- 2 szem paradicsom
- 2 szem paprika
- pirospaprika
- 2 dl tejföl
- 2 dl tejszín
- liszt
- kevés olaj

elkészítés

1. A hagymát apróra vágjuk, olajon üvegesre dinszteljük.
2. Beletesszük a felkockázott húst.
3. Pirospaprikát szórunk rá. Fontos, hogy sűrű pörköltet kapjunk, mert akkor lesz a leves megfelelően karakteres.
4. Közben a felkockázott krumplit feltesszük sós (vegetás) vízben főni a babérlevelekkel, úgy, hogy a víz éppen hogy ellepje. Nem kell teljesen puhára, mert együtt is kell még főnie a többi hozzávalóval.
5. Egy nagy, 5 literes lábasban majdnem készre főzzük a zöldbabot, a paradicsomot és a paprikákat.
6. Ha a pörkölt készen van, a krumpli és a zöldbab majdnem megpuhult, akkor minden hozzávalót átöntünk a zöldbabos fazékba (ezért van szükség az 5 literes űrtartalomra).
7. A tejfölt elkeverjük a liszttel, és ha a levesalap újraforrt, hozzáöntjük.
8. 5 perc múlva beleöntjük a tejszínt, a finomra vágott kaprot és a fokhagymát.
9. Még 3-5 percig főzzük alacsony lángon.