

Lencseleves



- előkészület: 15 perc
- főzés: 120 perc

hozzávalók 4 főre

- 40 dkg füstölt sonka
- 50 dkg lencse
- 2 fej hagyma
- 1 ek piros paprika
- 2 nagyobb sárgarépa
- 1 fehérrépa
- fél zellergumó
- 2 gerezd fokhagyma
- 30 dkg szárazkolbász
- 2 dl tejföl
- 1 púpozott ek finomliszt
- bors
- só
- 1 csokor petrezselyem

A csipetkéhez:

- 2 tojás
- kb. 20 dkg liszt
- só

elkészítés

1. **A sonkát előző nap megfőzzük.** Ha kihűlt, letakarva hűtőbe tesszük. A főzőlevét is!
2. Szentén a főzést megelőző nap **a lencsét** átválogatjuk, megmossuk és **1 éjszakára bő hideg vízbe áztatjuk.**
3. A csipetkét is érdemes előre elkészíteni. A hozzávalókból kemény tészta gyúrunk és ujjainkkal apró (kb. borsó nagyságú) darabokra tépkedjük.
4. A hideg főzőlé tetejéről leszedjük a zsírt és egy serpenyőbe tesszük.
5. A hagymát apró kockára vágjuk és a sonka leszedett zsírjában megpirítjuk. Tűzről lehúzáva piros paprikával fűszerezzük. Felöntjük a főzőlével. (Ha kevés, még sima vizet öntünk hozzá.)
6. A lencsét beletesszük. Fölforraljuk, majd kis lángon lefedve főzzük.
7. A zöldségeket karikára vágjuk, a zellert apró kockára. Kb. 15 perc után a lencséhez adjuk. A zúzott fokhagymát is beleszórjuk.
8. 30 perc eltelével beletesszük a felkarikázott kolbászt és a csipetkét. További kb. 30 percig főzzük.
9. A tejfölből és a lisztből habarást készítünk, egy merőkanálnyi forró levet is teszünk hozzá és besűrítjük vele a levest. 1-2 percig forraljuk, majd hozzátesszük a kb. 1,5 cm-es kockára felvágott sonkát. Sózzuk, borsozzuk.
10. Lehúzzuk a tűzről. Beledobjuk az apróra felvágott petrezselymet.
11. Tejföllel tálaljuk.