

# Lencseleves



- előkészület: 15 perc
- főzés: 120 perc

## hozzávalók 4 főre

- 1 kisebb füstölt csülök
- 30 dkg lencse
- 3 nagyobb sárgarépa
- 2 fehérrépa
- 1/2 zellergumó
- 1 tejföl
- kevés ecet
- 4 babérlevél
- kevés őrölt bors
- 2 fokhagyma
- 1 púpos evőkanál liszt
- kevés étolaj
- 1 evőkanál pirospaprika

## tálaláshoz

- tejföl

## elkészítés

1. A csülköt egy hagyma társaságában megfőzzük.
2. Ha megpuhult, kivesszük a vízből, felkockázzuk és félretesszük.
3. A csülök főzőlevében megfőzzük a lencsét és a zöldségeket. Babérlevéllel, őrölt borssal fűszerezzük. Sózni nem valószínű, hogy kell, mert a csülök eleve nagyon sós. Ha megpuhultak a zöldségek visszatesszük a húst.
4. A lisztből és olajból rántást készítünk. Ha kész, a pirospaprikát és az apróra vágott fokhagymát hozzátesszük, folyamatos kevergetés mellett felöntjük egy kevés vízzel és a forrásban lévő leveshez adjuk.
5. Egy kevés ecettel savanyítjuk.
6. Tálaláskor ízlés szerint tejfölt kínálhatunk hozzá.