Bakonyi betyárleves

- előkészület: 10 perc
- főzés: 40 perc

hozzávalók 4 főre

- 40 dkg sertéscomb
- 10 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg gomba
- 20 dkg leveszöldség
- 15 dkg vöröshagyma
- 3 dl tejföl
- 2 ek liszt
- 1 ek fűszerpaprika
- 1 csokor kapor
- 1 db paradicsom
- só, bors
- kevés olaj

elkészítés

1. A hagymát felkockázzuk. A húst megtisztítjuk, majd kockákra vágjuk. A leveszöldségeket és a gombát megtisztítjuk, majd apró kockákra vágjuk a zöldégeket, a gombát pedig nagyobb szeletekre.
2. Kevés olajon a hagymát megdinszteljük, majd beledobjuk az apró darabokra vágott füstölt szalonnát és a sertéshúst. Fehéredésig pirítjuk, majd sózzuk, borsozzuk, meghintjük a pirospaprikával és felöntjük vízzel.
3. Ha a hús fépuhára főtt, beledobjuk a kockázott zöldségeket, a paradicsomot és a gombát.
4. Ha minden megpuhult, a liszttel kikevert tejföllel behabarjuk a levest és beledobjuk az apróra vágott kaport. Kb 10 percig alacsony lángon rotyogtatjuk, majd tálaljuk egy csepp tejföllel a tetején.