Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **60 perc**

Répási Eszter

PALÓCLEVES

A zöldbab a magas élelmi rosttartalmával hozzájárul az emésztésünk megkönnyítéséhez.

HOZZÁVALÓK

500 g sertéscomb
800 g zöldbab (friss vagy mirelit)
1 db vöröshagyma
220 ml 12 %-os tejföl
1 ek teljes kiőrlésű liszt
3 gerezd fokhagyma
izlés szerint só (zöldfűszerekkel helyettesíthető)
izlés szerint Bors
izlés szerint fűszerkömény
izlés szerint kapor
izlés szerint babérlevél
izlés szerint fűszerpaprika

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojásmentes

1. A hozzávaókat előkészítjük, a húst megtisztítjuk, és felkockázzuk. A hagymát, meghámozzuk, apróra vágjuk.
2. Olajon megfonnyasztjuk a hagymát és tűzről lehúzva megszórjuk a pirospaprikával. Visszatesszük, majd zsírjára pirítjuk.
3. Hozzáadjuk a húst, ízesítjük sóval, borssal, fokhagymával.
4. Kevés vizet alóöntünk és majdnem puhára főzzük.
5. Felöntjük adagszámnak megfelelő vízzel, és hozzáadjuk a zöldbabot, valamint ízesítjük a még kimaradt fűszerekkel.
6. Ha a bab is megpuhult, lassan a leveshez keverjük a tejfölből és lisztből elkészített habarást.
7. Főzzük még, amíg rottyan egyet.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan