



120 perc

Nem egy megszokott bableves, mely paradicsommal készül. Ha jó melegen tálalod a morzsalékos pl. feta sajt lágyan beleolvad a levesbe, még krémesebbé téve azt. Chilivel kellemesen csípőssé teheted.

Sajtós bableves chorizo morzsával



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

30 dkg száraz vörös bab
2 db sárgarépa
3 db nagy húsos paradicsom
1 nagy fej vöröshagyma

5 – 6 gerezd fokhagyma
5 dkg chorizo
2 dkg puha morzsalékos sajt

1,5 kávéskanál só
1 kávéskanál fekete bors (egész)
1 kávéskanál szegfűbors

1 kávéskanál koriander
1 kávéskanál oregáno
1 – 2 db chili paprika

Elkészítés:



1

A babot kiválogatjuk, megmossuk, és egy éjszakára bőséges vízben beáztatjuk. Másnap az áztató vizet leöntjük



2

Dupla mennyiségű vízbe feltesszük a babot főni. A paradicsomot leforrázzuk, lehúzzuk a héját, felkockázzuk, és a szintén apró kockára vágott hagymával együtt a babhoz tesszük.



3

Teatojásba beletesszük a fűszereket, és a levesbe lógatjuk, megsózzuk és fedő alatt 1,5 - 2 órát szép lassan főzzük.



4

Mikor a bab már majdnem puha hozzátesszük a felkockázott sárgarépát, és az egészet puhára főzzük.



5

A kolbászt vékony szeletekre vágjuk, és a saját zsírában jól kisütjük



6

Ezután papírtörlőre kisedjük, és hagyjuk lecsöpögni. A kolbász karikákat konyhai aprító géppel összemorzsoljuk.