Magyaros palócleves

Hozzávalók:

80 deka lapocka (bárány); 1 dl olaj; 3 fej vöröshagyma; 50 dkg tisztított burgonya; 50 dkg mirelit zöldbab; 1 gerezd fokhagyma; 1 babérlevél; 1 csokor petrezselyem; 1 nagy doboz tejföl; 3 dl asztali fehérbor; 1 citrom; édes-nemes paprika, köménymag, piros arany, liszt; 2 liter húsleves (kockából), só

Elkészítés:

A lapockát megmossuk, a hártyáit lefejtjük, és apró kockákra vágjuk. Felhevített zsiradékra megtisztított, megmosott és finomra vágott vöröshagymát szórunk, és aranysárgára pirítjuk. A fokhagymát megtisztítjuk, összezúzzuk, és a köménymaggal, késhegynyi piros arannyal, édes-nemes paprikával együtt a hagymához adjuk. Rátesszük a kockákra vágott lapockát, megsózzuk, és fedő alatt fél óráig pörköljük. Időnként felengedjük kevés húslevessel. Miközben a hús fő, megtisztítjuk a burgonyát, a mirelit zöldbabbal együtt a pörkölthöz adjuk, és felengedjük a maradék húslevessel. Sózzuk, beletesszük a babérlevelet, és mérsékelt tűzön puhára főzzük. A tejfölt liszttel kikeverjük, és az asztali borral együtt a forró leveshez adjuk. Egyet forralunk rajta, a tetejét meghintjük az előre elkészített finomra vágott petrezselyemmel, csepegtetünk bele citromlevet, és házilag készített csipetkével tálaljuk.

997 kcal/adag, 4187 kJ

Elkészítési idő: 45 perc