

LENCSES SETÉSRAGULEVES

Hozzávalók:

- 40 dkg sertéskaraj
- 20 dkg áztatott lencse
- 6 dkg húsos füstölt szalonna
- Fél dl olaj
- 1 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 sárgarépa
- 1 fehérrépa
- 1 kis darab zeller
- 2 babérlevél
- 1 csokor petrezselyem
- 1 ek liszt
- 1 dl tejföl
- Őrölt bors, só



Forró olajban pirítsuk meg az apró kockákra vágott szalonnát, majd szórjuk rá a felaprított hagymát, a zúzott fokhagymát és rövid ideig süssük tovább. Ezután tegyük bele a kockázott sertéskarajt, a répákat, zellert és annyi vizet öntsünk rá, hogy éppen ellepje, Sóval borssal és babérlevéllel fűszerezzük. Amikor felforrt közepes lángon főzzük félpuhára, majd szórjuk bele a beáztatott lencsét, és ismét öntsünk rá vizet, hogy 3 ujjnyira ellepje. Ha a levesben minden megpuhult sűrítsük tejfölös habarással, szórjuk meg petrezselyemmel, és szükség szerint sózzuk, borsozzuk.