

Családi sóltrecept Rékától

Hozzávalók:

- 1 fej lilahagyma
- 1 paradicsom
- 1 paprika
- ½ kg bab (fehér vagy tarka)
- 2 marék gersli
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 füstölt libacomb
- ½ kg felkockázott borjúcomb
- 2 db libanyak
- 1 evőkanál libazsír
- piros paprika
- só, bors
- 3 dl húsleves (alaplé)
- 1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A beáztatott babot, a felaprított hagymákat, petrezselymet, borjút, és az összes többi hozzávalót belehelyezzük a libazsírral kikent, lefedhető agyagedénybe. Ráöntjük az alaplevet, és jó hosszan 6- 7 órán át alacsony fokozaton sütjük. (110°-on) Akik anyukám receptjét, akarják követni, azok nyugodtan főzzék egy kicsit előtte. És nagyon finom, ha belekerül 2-3 főtt tojás. (A vége felé kell beletenni, hogy átvegye az ízeket.) A sóval óvatosan, mert a füstölt liba be tud csapni minket.

Nem mondom, hogy könnyű, kímélő étel, de egyszerűen isteni. Ki kell próbálni!

Jó étvágyat!

