

## Szerb bableves.txt

### Szerb bableves 1. (Corba od pasulja) 4 személyre

Hozzávalók: 250g fehérbab, 150g főtt sonka, 4 ek. olaj, 2 nagyobb hagyma, 2 paradicsom, 2 ek. paradicsom sűrítmény, 1/2 ek. édesnemes paprika, 2 krumpli, 2 ek. vagdalt petrezselyem, só, bors, levesizesítő

A babot előző este beáztatjuk, majd az áztatóvízzel együtt római tálba tesszük. Hozzáadjuk a csíkokra vágott sonkát, az apróra vágott hagymát, a meghámozott és kockára vágott paradicsomot, (néhány karika zöldpaprikát is kerülhet bele), a paradicsompürét, olajat a benne elkevert őrlött paprikával, a durvára reszelt krumplit, sózzuk, vegetázzuk, majd lefedjük a tálát. Sütőben 220 C fokon 90 percre főzzük. A levesnek sűrűnek kell lennie. A tálalás előtt utánsózzuk, borsozzuk, megszórjuk petrezselyemmel.

Több variáció is ismert: krumpli helyett vajás rántással is sűrítethetjük. Krumpli helyett rizzzel is készítik. Helyenként ecettel is ízesítik, ekkor fokhagyma is jár bele. Készülhet tejföllel is, amelybe 1-2 tojást kevernek. Szokás még reszelt sajttal megszórva tálalni.

### Szerb bableves 2. (Corba od pasulja) 4 személyre

Hozzávalók: 250g fehérbab, 300g füstölt borda, 4 ek. olívaolaj, 2 nagyobb hagyma, 2 fokhagyma, 3 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 ek. édesnemes paprika, 2 krumpli, 100 g füstölt főzőkolbász (pl debreceni), só

A babot előző este beáztatjuk, majd új vízben az egyik félbevágott hagymával és a fokhagymával együtt félig megfőzzük. A füstölt húst külön megfőzzük, majd a léből kivéve, a csontjából leszedve kockára vágjuk. A másik hagymát és a krumplikat kockára vágjuk, és a forró olajon megpirítjuk, paprikával megszórjuk, felöntjük a húslé egy részével, beletesszük a karikára vágott sárgarépát és petrezselyem gyökeret és félig megpároljuk. Eztán beletesszük a karikára vágott kolbászt, a felkockázott füstölthúst és hozzáöntjük a külön főtt babot, készrefőzzük és ízlés szerint utánsózunk. Vigyázzunk a sózásra, mert a füstölt hús sós!

### Szerb bableves 3. (Corba od pasulja) 4 személyre

Hozzávalók: 300g fehérbab, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 ek. olívaolaj, 2 nagyobb hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 paprika, 3 ek. paradicsom sűrítmény, 1 babérlevél, 2 dl száraz vörösbor, só, 1 tk. majoránna, 1 kk. csombor, 125 g. tejföl, Tabasko szósz

A babot előző este beáztatjuk, majd az áztatóvízzel együtt feltesszük főni. Hozzáadjuk az egyik félbevágott hagymát, az összekötött leveszöldet és a babérlevelet, sózzuk, vegetázzuk és 50-70 percre főzzük, amíg a bab megpuhul. Közben a második hagymát kockákra vágjuk, az olajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a kockázott paprikákat és a szétnyomott fokhagyma gerezdeket, a paradicsompürét és a vörösbort is. 5 percre lefedve pároljuk. A megfőtt babból eltávolítjuk a leveszöldet, babért, főtt hagymát, hozzáadjuk a vörösboros zöldséglét, felöntjük annyi vízzel, hogy levesszerű legyen és felfőzzük. Ezután ízesítjük a tejföllel, sóval, majoránnával, csomborral, és ízlés szerint Tabasko szósszal.