

Lencseleves szarvaskolbászsal

Szerző: -ka-p-á-r-

2014. december 14.

Utolsó frissítés: 2014. december 14.

- 50 dkg lencse
- 2 db vörshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 3-3 szál sárga- és fehérpaprika
- 2 db burgonya
- 2 babőrlevél
- 5 szem szegfűszeg
- 1 liter húsleves
- 5 dl paradicsomlé
- só, bors

25 dkg füstölt szarvaskolbász a lencsét beáztatjuk néhány órára, majd felforraljuk és leintjük a vizet. Az egyik vörshagymát egészen hagyjuk és beleszúrjuk a szegfűszegeket. A másik vörshagymát és a fokhagymákat apró kockákra vágjuk, a zöldségeket és a kolbászt karikákra, még a krumplit kockákra. Egy nagyobb lábasba beleteszünk minden hozzávalót, felintjük a levessel, a paradicsomlével és annyi vízzel amennyi éppen ellepi az egészet. Sózzuk, borsozzuk, babőrlevéllel ázzük át és fedő alatt készen főzzük. Friss hízikenyérrel tálaljuk.

Egy friss, erős zivillányi kadarkát, szekszárdi sillert, vagy száraz soproni kékfrankos rozót ajánlok hozzá fogyasztani.