

ELKÉSZÍTÉS:

A szokásos módon megpárolom a hagymát, a szétnyomott fokhagymát, majd megfőzöm az apróbabot a paprika porral. Ebből a fűszerből nem kell túl sok. Félig megfőve hozzáteszem a marhahúst és a füstölt libahúst és a gerslit. Ez elég sót tartalmaz, úgyhogy külön sózni nem kell! Kb. 2 órán keresztül főzöm, megmosott tojásokat lehet beletenni, ha kész, megpucolva, elnegyedelve a tetejére fektetem.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg apróbab (előző nap vízbe áztatva)
- 2 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- kb. 30 dkg füstölt libahús
- 20 dkg sovány marhahús
- őrölt pirospaprika
- bors
- kevés olaj
- tojások
- ½ csésze gersli

