

## ELKÉSZÍTÉS:

A babot feltesszük hideg vízbe főni, ha forr, a zöldségek hozzáadásával bezöldségeljük. Ha megfőtt, berántjuk: olajban megfonnyasztjuk a hagymát, melyben egy kanál lisztet pirítunk, ha barnulni kezd, őrölt pirospaprikát teszünk bele, és gyorsan felöntjük hideg vízzel. Ezzel berántjuk a bablevest. Ha a leves felforr, lecskével fogyasztjuk.

Jó étvágyat kívánunk!

## HOZZÁVALÓK:

- 5 dkg bab
- 3 szál sárgarépa
- 2 petrezselyem
- egy cikk zeller
- ½ karalábé
- 1 fej hagyma
- 2dl olaj
- 2dkg liszt
- pirospaprika
- kis kockatészta (lecske)
- só

