



Jota

Leves babból és savanyú káposztából

4 adag Előkészítési idő: 20 perc Főzési idő: 45 perc

- 225 g lecsepegtetett savanyú káposzta
- 150 g leszűrt konzerv vörösbab
- 300 g hasábra vágott burgonya
- 320 g sonka vagy sertéshús
- 950 ml víz
- 2 gerezd fokhagyma
- só, bors ízlés szerint
- 1 babérlevél
- 1 közepes fej apróra vágott vöröshagyma
- sütőmargarin
- 2 teáskanál liszt
- 175 ml tejföl

- 1 Egy nagyméretű fazekat megtöltünk vízzel, és felforraljuk. Beletesszük a savanyú káposztát, a babot, a burgonyát és a húst. Körülbelül 20 percig főzzük, míg a zöldségek megpuhulnak.
- 2 Hozzáadjuk a fokhagymát és a babérlevelet, sózzuk, borsozzuk.
- 3 Közben serpenyőben, KÖZEPES lángon felolvasztjuk a sütőmargarint. A vöröshagymát kb. 3 percig pároljuk.
- 4 Belehintjük a lisztet, és állandóan kevergetve két percig pirítjuk.
- 5 A rántást belekeverjük a levesbe. ALACSONY hőfokon körülbelül 15 percig főzzük.
- 6 Tálalás előtt belekeverjük a tejfölt. ALACSONY hőfokon 2-3 percig melegítjük, majd asztalra tesszük.



4 literes fazék
fedővel



20 cm-es
Tapadásmentes edény
fedővel



Nagy serpenyő
fedővel

vagy

