

# Csicseriborsó leves

## Hozzávalók:



15 dkg csípős, jó fűszeres füstölt kolbász	1 fej vöröshagyma	2 főtt tojás	10 szem fekete bors
10 dkg kolozsvári szalonna / bacon	2 gerezd fokhagyma	1 l leves alaplé	6 szem szegfűbors
3 db sárgarépa	1 db csicseriborsó konzerv	1 evőkanál olaj	10 – 15 szem koriander
2 db fehérrépa	3-4 ek paradicsomszírtmény	só	őrölt fekete bors

## Elkészítés:



**1** A felkockázott kolbászt, és a szalonnát egy lábasban kevés olajon kissé megpirítjuk. Majd hozzáadjuk a vöröshagymát és a fokhagymát



**4** Majd hozzátesszük a paradicsompürét, és felöntjük az alap lével, felforraljuk, ha kell, sózzuk, borsozzuk.



**2** Beletesszük a felkockázott sárgarépát, fehérrépát. Egy teatojásba beletesszük a szemes fűszereket, és kis lángon lefedve pároljuk.



**5** Közben megfőzzük a tálaláshoz szükséges tojásokat. 7 perces állagra. Azaz a sárgája enyhén krémesebb.



**3** Levesszük a fedőt, belekeverjük a leszűrt csicseriborsót, és fedő alatt még kb. 10 - 15 percig főzzük kis lángon.



**6** Tálaláskor néhány szelet tojást teszünk a leves tetejére. Aki szereti friss koriander levelet is szórhat rá.



30 perc

A csicseriborsó nem túl gyakran szerepel a hazai ételeink alapanyagaként.

Egy zamatos, fűszeres levesben pedig tökéletes helye van.

A tojást ne hagyjátok el, mert a sárgája hozza az igazi krémességet.