**„Babostészta”**

**A nemzeti érték rövid bemutatása**

Hozzávalók: 0,5 kg szárazbab (tarka, vagy cirmos)

1 kg szélesre metélt házi tészta, vagy 8 tojásos széles metélt 20-25 dkg kacsazsír, vagy házi disznózsír , só ízlés szerint, kifőzéshez diónyi zsír

A babot bablevesben megfőzzük, kiszedjük, lecsurgatjuk, és krumplinyomóval vagy villával apróra törjük.

Zsíron addig pirítjuk állandó keverés mellett, míg pörgős nem lesz. Közben ízlés szerint megsózzuk.( Ez legalább 25-30 perc pirítást jelent! )

Lobogó vízben kifőzzük a tésztát, főzővízébe pici sót és egy diónyi zsírt teszünk.

A lecsurgatott tésztát rétegesen összekeverjük a pirított babbal, majd óvatosan átforgatjuk az egészet, hogy egyenletes legyen, és a bab rátapadjon a tésztára.

Savanyúsággal tálaljuk!

Nagyanyáink csak házi készítésű tésztát használtak, amit a következőképpen készítettek el:

a lisztből, sóból és tojásból sima tésztát gyúrtak, vékonyra kinyújtották, majd szélesmetélt méretűre vágták.

Kis pihentetés után forró lobogó vízben 4-5 perc alatt kifőzték.



Újhartyáni babostészta