

Kacsaleves fehér babbal

Hozzávalók:

2 db kacsacomb
25 dkg fehér bab
1 kis fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
2 ek paradicsompüré
10 dkg húsos szalonna
2 szál sárgarépa
1 szál gyökér
1 csokor petrezselyem
só

A babot előző este beáztatjuk, majd másnap reggel leszűrjük, és hideg vízben átöblítjük. A zöldségeket megtisztítjuk, és apró kockára vágjuk. A kacsacombot kicsontozzuk, a bőrét lefejtjük, és kockára vágjuk a húsát. A szalonnát apró kockára vágjuk, egy lábasban ropogósra pirítjuk, szűrőkanállal kiszedjük, és félretesszük. A hagymát finomra vágjuk, a szalonnazsíron üvegesre pirítjuk, rátesszük a kacsahúst, és tovább pirítjuk. Miután elfőtt a leve, rátesszük a zöldségeket és a paradicsompürét. Alaposan lepirítjuk, felöntjük másfél liter vízzel vagy alaplével, és felforraljuk. Végül beletesszük a babot, a babérlevelet, ízesítjük sóval, és kis lángon kb. másfél óra alatt készre főzzük. Tálaláskor a tetejére szórjuk a finomra vágott petrezselymet és a pirított szalonnát.