

Erhardt Étterem

A vidék gasztronómiája

Babsterc sós/édes változat:

Hozzávalók:

- 0,5 kg gyöngybab
- 1 kg liszt
- 1,2 l víz
- 0,6 kg kacsaszír
- só, bors
- Édes változat:*
- 1 kis üveg házi baracklekvár
- Sós változat:*
- uborkasaláta
- tejföl

Elkészítés:

A babot előző este beáztatjuk a vízbe, majd másnap puhára főzzük.

Egy edényben folyamatos keverés mellett a lisztet halványbarnára pirítjuk. Ezután a kevergetést folytatva fokozatosan adagoljuk hozzá a bab főzővizét.

A pirított liszt, így felveszi a hozzáöntött forróvizet, kisebb-nagyobb gombócká áll össze.

Hozzáadjuk a puhára főzött babot is.

Ekkor a stercet félrehúzzuk a tűzről, letakarjuk, a tűzhelyen pihentetjük.

Felforrósítjuk a zsírt, majd a stercet ismét a tűzre téve arra rácsorgatjuk, rövid ideig kevergetve pirítjuk.