



Hozzávalók:

fél fej vöröshagyma, 1-1 sárgarépa és petrezselyemgyökér, 3 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyem, 1 csapott evőkanál finomliszt, 1 kiskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, só, 1 csészényi (15-20 dkg) fagyasztott zöldborsó (idényben friss), 4 evőkanálnyi apró levestészta

1. Az összes zöldséget megtisztítjuk. A hagymát finomra aprítjuk és egy fazékban, a kissé megforrósított olajon, közepes lángon kb. 5 perc alatt megfonnyasztjuk.
2. Amíg a hagymát pirongatjuk, a répát és a gyökeret félkarikákra vágjuk, ha vastagok lennének, akkor négybe vágva szeleteljük föl. A hagymához adjuk, kevergetve 5-6 percig együtt pirítjuk, de vigyázzunk, nehogy odakapjon. A vége felé a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük.
3. A liszttel meghintjük, 1 percig kevergetve pirítjuk, közben fél perc elteltével a pirospaprikát is rászórjuk. Kb. 1 liter vízzel fölöntjük, fölforraljuk, a borsót még fagyosan hozzáadjuk. Nagyjából 1 csapott evőkanálnyi sót szórunk bele, kb. 10 percig főzzük, ezalatt a zöldségek roppanósra puhulnak benne.
4. A tésztát beleszórjuk, a levest pár percig főzzük, ha kell, utánaízesítjük.

Jó tanács

- Egy kevés cukorral és Erős Pistával is ízesíthetjük.
- Zöldborsó helyett vagy mellett karfiollal, zöldbabbal, gombával, burgonyával is ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 225 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.