



Hozzávalók:

1 nagyobbacska vöröshagyma, 3-4 evőkanál olaj vagy 1 evőkanál zsír, 3 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 kiskanál finomliszt (ez el is maradhat), 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 csapott evőkanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál kristálycukor, fél kiskanál csemege Piros Arany (lehet csípős is, ha valaki azt szereti), 1 csomag (40 dkg) fagyasztott Bonduelle zsenge zöldborsó vagy Vapeur fagyasztott zöldborsó, 1 nagy csokor petrezselyem

a csurgatott tésztához:

1 tojás, késhegynyi só, 2,5 evőkanál (kb. 5 dkg finomliszt)

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és egy fazékban, a kissé megforrósított olajon 5-6 perc alatt kevergetve megfonnyasztjuk. Közben a répát és a gyökeret megtisztítjuk, félcenti vastag karikákra - ahol vastag, ott félkarikákra - vágjuk. A hagymára rakjuk, együtt pirítjuk további 4-5 percig.
2. A liszttel és a pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és azonnal kb. 1,5 liter vízzel fölöntjük. Nagy lángon fölforraljuk, megsózzuk, megborsozzuk, a cukorral és a Piros Arannyal ízesítjük, majd kis lángra állítjuk, kis rést hagyva leföldjük, így főzzük kb. 25 percig.
3. A csurgatott tésztához a tojást a sóval kissé felverjük, majd annyi lisztet adunk hozzá, hogy híg galuskatészta szerű massa legyen belőle.
4. A fagyasztott borsót a majdnem puha répához adjuk, a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezük. Újra fölforraljuk, majd a tésztát egy tölcséren át a levesbe csurgatjuk, közben folyamatosan keverjük. 2-3 percig főzzük, megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük.

Magyaros zöldborsóleves csurgatott tésztával - készült az OnLive©
főzőiskola 14. adásában

6 főre

Elkészítési idő. 40 perc

Egy adag: 222 kcal

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