



Hozzávalók:

1 csomag (400 gramm) Bonduelle Vapour fagyasztott zöldborsó, 4 dl rizstej, fél kiskanál só, késhegynyi őrölt fekete bors, 1,5 evőkanál rizsliszt, 1 kis csokor petrezselyem

1. A fagyasztott borsót egy kisbb lábasba szórjuk, 3 deci rizstejet öntünk rá, megsózzuk, megborsozzuk, pár perc alatt puhára főzzük.
2. Habarást készítünk: 1 deci rizstejet a rizsliszttel simára keverünk. A tűzről lehúzott puha borsóhoz keverjük, újra tűzre tesszük, pár percig forraljuk, a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 198 kcal

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