



Hozzávalók:

50 dkg leveszöldség (sárgarépa és petrezselyemgyökér), 8 evőkanál olaj, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, só, 2 tojás, 20 dkg finomliszt, 2 dl búzadara, 1 vöröshagyma, 1 tojásfehérje

1. A zöldséget megtisztítjuk, karikákra vágjuk. Az olaj felét egy lábasban megforrósítjuk, a zöldséget kissé „átpörgetjük” rajta, majd a pirospaprikával meghintjük. Kb. 2 liter vízzel fölöntjük, megsózzuk, és ha fölforrt, kis lángra állítjuk, nagyon lassan puhítjuk.
2. Közben a tojásból a liszttel meg csipetnyi sóval gyúrt tésztát készítünk, és 20 percig pihentetjük. Ezalatt a búzadarát 2 evőkanál olajon enyhén megpirítjuk, majd 1 deci forró vizet ráöntünk, lefedjük, a tűzről lehúzzuk. A maradék 2 evőkanál olajon a lereszelt vöröshagymát megfonnyasztjuk.
3. A tésztát lisztezett gyúrólapon épp csak vastagabbra nyújtjuk, mint amikor cérnametéltet készítünk, azután 4×4 centis négyzetekre vágjuk. A darát a hagymával összekeverjük, csipetnyit megsózzuk, és minden második tésztára halmozunk belőle egy kis kupacot.
4. A tésztát a töltelék körül kissé felvert tojásfehérjével megkenjük, majd egy-egy üres tésztát borítunk rájuk, és a tésztaélék találkozásánál jól összenyomkodjuk, nehogy főzés közben kinyíljon. A zöldséges levesalaphoz adjuk, kb. 15 perc alatt készre főzzük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 604 kcal