



Hozzávalók:

20 dkg sárgaborsó, só, 1 kisebb vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál finomliszt, 1 mokkáskanál pirospaprika, fél mokkáskanál őrölt fekete bors

1. A sárgaborsót a főzést megelőző este langyos - de nem meleg - vízbe áztatjuk. Másnap leszűrjük, 1,5 liter vízben főzni kezdjük. Megsózzuk, a fölaprított vöröshagymát beleszórjuk. Lefödve, kis lángon 30-40 perc alatt puhára főzzük. Akkor jó, ha habverővel teljesen simára tudjuk keverni; de át is törhetjük.

2. Amíg a sárgaborsó fő, az olajból meg a lisztből zsemleszínű rántást készítünk, a pirospaprikával megszórnuk, a tűzről lehúzzuk. Megvárjuk amíg kihűl, egy kevés hideg vízzel simára keverjük, majd a levest ezzel sűrítjük, végül megborsozzuk, utána sózzuk. Pirított zsemlekockákra merve tálaljuk, de főzhetünk bele karikákra szelt virslit vagy kolbászt is.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + áztatás

Egy adag: 221 kcal