



Hozzávalók:

1 nagyobbacska vöröshagyma, 3-4 evőkanál olaj, 3-4 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 púpozott kiskanál jóféle pirospaprika, só, frissen őrölt fekete bors, 1 kiskanál csemege Piros Arany (lehet csípős is, ha valaki azt szereti), 1,25 kg friss héjas zöldborsó (kifejtve 55-60 dkg), 5 közepes nagyságú burgonya, 1 nagy csokor petrezselyem

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 pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és azonnal 2-2,5 liter vízzel fölöntjük. Nagy lángon fölforraljuk, megsózzuk, megborsozzuk, a Piros Arannyal ízesítjük, majd kis lángra állítjuk, kis rést hagyva leföldjük, így főzzük kb. 25 percig.
3. Ez elegendő idő arra, hogy a borsót kifejtsük, akrumplit meghámozzuk, és kb. 3 centis kockákra vágjuk. Együtt a félpuha répához adjuk, a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. Ha kell, öntünk még hozzá egy kevés vizet, újra fölforraljuk, kis lángra állítjuk, kis rést hagyva leföldjük, így főzzük kb. 25 percig.
4. Amikor minden zöldség megpuhult benne, megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 490 kcal