



**Hozzávalók:**

1 kis fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, kb. 1,5 liter víz, só, 60 dkg zöldbab (idényen kívül 50 dkg fagyasztott is lehet), 2-3 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 csokor petrezselyem, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl, 1 evőkanál finomliszt, 1 mokkáskanál kristálycukor, 1-2 kiskanál 10%-os ételecet, 6 virsli

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és egy fazékban, a kissé megforrósított olajon 5-6 perc alatt kevergetve megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és azonnal kb. 1,5 liter vízzel fölöntjük. Nagy lángon fölforraljuk, megsózzuk, 20-25 percig főzzük. Ez lesz a leves alapja.
2. A zöldbabot megmossuk, mindkét végét levágva kiszálkásszuk (a zsengénél nem kell szálkázni), majd 2 centis darabokra vágjuk. A répát és a gyökeret megtisztítjuk, félcenti vastag karikákra - ahol vastag, ott félkarikákra - vágjuk. A petrezselymet finomra aprítjuk.
3. Mindet a hagymás alapba szórjuk, ha újra forr, kis lángra állítjuk, lefedjük, kb. 20 percig főzzük. Akkor jó, ha az összes zöldség roppanósan puha lesz.
4. A tejfölt a liszttel simára keverjük. Egy keveset a bab forró levéből hozzáöntünk, majd így öntjük vissza a tűzről lehúzott leveshez. Ismét alákapcsolunk, pár percig forraljuk, ezalatt a leve kissé besűrűsödik. A cukorral és az ecettel kellemesen pikánsra ízesítjük, ha kell utána sózzuk, végül a karikákra vágott virslivel gazdagítjuk.

**Jó tanács**

- Júniustól szeptemberig friss, az év többi hónapjában fagyasztott zöldbabból főzhetjük.
- Főzhetjük bográcsban is.

6 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Tejfölös, virslis zöldbaleves – készült az OnLive© főzőiskola 29. adásában

Egy adag: 345 kcal

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