



Hozzávalók:

6 dkg vaj, 2 evőkanál finomliszt, 6-7 dl tej, 1 kiskanál só, kb. 1 evőkanál kristálycukor, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 1,5 nagy doboz (kb. 800 gramm) Bonduelle konzerv zöldborsó

1. A vajat egy közepes lábasban felolvasztjuk, a lisztet beleszórjuk, fél perc alatt fakanállal kevergetve megforrósítjuk, de vigyázzunk, nehogy megpiruljon.
2. Tovább most már habverővel keverve a tejet vékony sugárban ráöntjük, és addig főzzük — ez a forrástól számított 3-4 perc — amíg sűrű mártás lesz belőle. A sóval, a cukorral és az őrölt borssal ízesítjük, a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük.
3. A konzervborsót levélével együtt a tejes mártásba zúdítjuk, éppen csak 1-2 percig forraljuk, utánaízesítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 353 kcal