Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **10 perc**

Elkészítés: **30 perc**

Répási Eszter

ZÖLDBORSÓ LEVES

A zöldborsó a zöld hüvelyesek családjába tartozik, és mint ilyen több vizet, karotint és C-vitamint tartalmaz, mint száraz hüvelyes taársai.

A TETEJÉRE

A galuskához:
1 db tojás
1 csipet só
100 g teljes kiőrlésű liszt

HOZZÁVALÓK

350 g zöldborsó
3 db sárgarépa
1 db fehérrépa
fél db karalábé
10 ml olaj
izlés szerint petrezselyem
izlés szerint só (zöldfűszerekkel helyettesíthető)
izlés szerint vegamix
izlés szerint Bors

ALLERGÉNEK

Gluténtartalmaz
Laktózmentes
Tojást tartalmaz

1. A zöldségeket megmossuk, majd megtisztítjuk.
2. A répákat felszeleteljük, a karalábét felkockázzuk.
3. Egy lábasban felmelegítjük az olajat, és ha meleg átfuttatjuk rajta a zöldségeket
4. Sózzuk és megszórjuk a petrzselyemmel.
5. Felöntjük adagszámnak megfelelő mennyiségű vízzel (kb 1 l).
6. Ízesítjük a borssal és a vegamixel.
7. Amíg a zöldségek puhulnak csomómentesre keverjük a galuska tésztát.
8. Ha a zöldségek megpuhultak, beleszaggatjuk a levesbe a galuskát.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan