

## Borsóleves ELŐKÉSZÜLÉS

június

A borsóleves első és legfontosabb titka, hogy milyen borsóból készül. Ne sajnáld rá az időt! Menj ki a hozzád legközelebb eső piacra és keress rajnai törpe, vagy Zsuzsi nevezetű borsót. Ha így nem találsz, akkor nyugodtan kóstolj meg nyersen egy hüvely borsót. Ha nem érzed azt a finom, édes ízt, akkor hagyd ott, mivel ez lesz a levesed alapja. Ha nem hagyják, hogy megkóstold, akkor megint azt javaslom, hogy hagyd ott. Mert akinek finom a portékája az bátran ajánlja. A mi levesünk úgy kezdődik, hogy megtaláltuk a piacon azt a fél kiló finom, édes borsót, amely a levesünk alapja lesz. Ne gondold, hogy ha hüvelyesen veszed meg, akkor azt nehéz lesz kifejtene, mert amíg ezt csinálod rengeteg mindent végig gondolhatsz, hogy mi történt veled az elmúlt héten, és mit fogsz csinálni a jövő héten és közben az a boldogság érzet tölthet el, hogy a legfrissebb borsóból fogod a családnak ezt a levest elkészíteni. De ha kedvesed szeret ott tüntészkedni veled a konyhában, akkor kiváló segítség lehet ebben a feladatban, vagy a gyerekek elfoglaltsága is lehet egy családi vasárnap délelőtt.

**Tehát kezdjünk hozzá!**



# Borsóleves

## HOZZÁVALÓK

június

Fél kiló borsó kifejtve

Marék zsenge borsó hüvely (fontos, ha nincs sajnálni fogod, de azért elhagyható)

Egy csokor friss sárgarépa.

Egy csokor friss fehérrépa zöldjével együtt.

Egy friss, üde karalábé (izlés szerint, receptünket nem rontja el, de elhagyható)

Két szem újkrumpli (nagymamám szerint ez nagyon finom benne már amikor van)

Egy csipetnyi só.

Izlés szerint pici cukor.

Teáskanál liszt.

Teáskanál piros paprika.

Petrezselyem

Egy újhagyma szára

### Nokedlihez:

1 tojás

Pici só

Liszt, amennyit felvesz



# Borsóleves

## ELKÉSZÍTÉS

június

A hozzávalókat pucold meg! A sárgarépat és fehérrepat karikázd fel! A karalábét és újkrumplit kockázd fel! Egy pici olajon a kifejtett borsót, sárga répat, fehér répat, karalábét, újkrumplit párold meg fedő alatt és add hozzá a zsemeke borsó hüvelyeket. Ezt nagymamám mindig így készítette és a levesünknek mindig egy különös ízt adott meg. Keverd meg gyakran nehogy leégjen – ha szükséges öntsél hozzá pici vizet. Mikor a zöldségek megpárolódnak, akkor szórd meg egy pici liszttel. Azt fél percre – gyors kevergetés közben – pirítsd meg.

Szórd hozzá a piros paprikát, majd gyorsan öntsd fel egy másfél liter hideg vízzel.

Ízesítheted egy újhagyma szárával és egy csokor petrezselyemmel. Főzd lassú tűzön 15-20 percre amíg a borsód teljesen puhává nem válik. Majd a végén egy tojásból liszttel, pici sóval keverj ki egy lágy nokedli tésztát. Szaggasd bele a forrásban lévő levesünkbe.

Amikor a nokedli feljött a levesünk tetejére, akkor adj hozzá egy csokor apróra vágott petrezselymet. Kóstold meg! És csodáld meg friss, üde színét, illatát. Jó érzés.

Egy kicsi só, vagy cukor hozzáadásával add meg levesed utolsó pikantériáját.

**Jó étvágyat! Szeressétek!**

**P'annadórá (ha elakadsz hívj fel +36209529782)**