

ZÖLDSÉGLEVES HAGYMÁS RÉTESSEL

ELKÉSZÍTÉS:

Az apró kockára vágott zöldségeket a karfiol kivételével sós vízben feltesszük főzni. Amikor félig kész, hozzáadjuk a karfiolt is. Hagymás, paprikás rántással berántjuk, sűrítjük, a fűszerekkel ízesítjük. Ha kész, apróra vágott petrezselyemzöldet dobunk bele.

HAGYMÁS RÉTES:

Kevés zsíron sóval, csipetnyi őrölt köménnyel üvegesre pároljuk a 30 dkg apró kockára vágott hagymát. Ha kihűlt, megtöltjük vele a rétestésztát, feltekerjük és kisütjük. A hagymás rétest csíkokra vágjuk, tányérba tesszük és rászedjük a forró levest.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK:

- 30 dkg sárgarépa
- 20 dkg petrezselyem
- 20 dkg karlábé
- 20 dkg burgonya
- 10 dkg zeller gumó
- 20 dkg karfiol
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 evőkanál zsír
- 1 evőkanálnyi pirospaprika
- 1 evőkanál liszt
- só
- csipetnyi őrölt bors
- kevés őrölt kömény
- kevés petrezselyemzöld

