Tejfölös karfiolleves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 40 perc

hozzávalók 5 főre

- 1 kis fej karfiol (kb 60 dkg)
- 1 db zöldpaprika
- 2 szál közepes sárgarépa (15 dkg)
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 2 tk vegeta
- 1 tk só
- 1,5 púpos ek liszt
- 1 fakanálnyi zsír (vagy 2 ek olaj)
- 1 pohár (1,75 dl) 20 %-os tejföl

A galuskához:

- 1 db tojás
- 2 púpos ek liszt
- 0,5 tk só

elkészítés

1. A répát megtisztítjuk, ujjnyi hasábokra vágjuk.
2. A karfiolt rózsáira, illetve kisebb darabokra szedjük, a zöldpaprikát felszeleteljük, a petrezselymet felaprítjuk.
3. A répát 2,5 liter vízben feltesszük főni, kb 20 percig előfőzzük, majd ezt követően hozzáadjuk a karfiolt és a zöldpaprikát, beleszórjuk a vegetát és a sót.
4. Amikor a répa és a karfiol is megpuhult, berántjuk a levest. (Rántás: a lisztet a zsíron vagy olajon világos zsemleszínűre pirítjuk, beleszórjuk a felaprított petrezselyemzöldet, hideg vízzel felengedjük, beleöntjük a levesbe és pár percig forraljuk.)
5. Elkészítjük a galuskát: a tojást összekeverjük a liszttel és pici sóval. Közepes lágyságú massza legyen, amit nem szabad nagyon kidolgozni. Beleszaggatjuk a levesbe.
6. Amikor a galuskák feljöttek a leves tetejére, belekeverjük a tejfölt és összeforraljuk.