Hajrá! leves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 30 perc

hozzávalók 4 főre

- 2 db közepes burgonya
- 1 db sárgarépa
- 1 db petrezselyemgyökér
- 1/2 csomag zöldspárga
- 5 dkg zöldborsó
- 1/2 fej közepes vöröshagyma
- 1/2 cs petrezselyemzöld
- 1/2 bögre csillagtészta
- 2 l víz
- 1 tk só

elkészítés

1. Megtisztítjuk a zöldségeket. A burgonyát nagyobb kockákra vágjuk, a répaféléket vékonyan felkarikázzuk, a spárgát kb. 0,5 cm-es darabokra vágjuk.
2. A vöröshagymát és a petrezselyemzöld szárát felaprítjuk és egy fazékba tesszük. Ráöntünk 1 dl vizet, hozzáadjuk a sót és feltesszük a tűzre.
   Ezzel a módszerrel gyakorlatilag zsiradék hozzáadása nélkül készíthetjük el az ételt, ugyanakkor a párolt hagyma jól megalapozza a leves ízét.
3. Ha elfőtt a víz, akkor a spárga és a zöldborsó kivételével beletesszük a zöldségeket, és rövid ideig kevergetve pirítjuk, majd felengedjük hideg vízzel.
   És itt jön a titok! Miután a vizet beleöntöttük, hajtsuk le takarékra a lángot, és nagyon lassan főzzük puhára a zöldségeket. Így a levesünk nagyon ízletes lesz, és a leve is szép átlátszó marad.
4. Ha már majdnem megpuhultak a zöldségek, beletesszük a spárgát és a zöldborsót, és együtt főzzük még pár percig.
5. A petrezselyemzöld apróra vágott levelét, illetve a csillagtésztát már csak akkor keverjük bele, miután a tűzről levettük.
   A tészta a forró levesben kb. 10 perc alatt megpuhul.