Zöldborsóleves galuskával

- előkészület: 10 perc
- főzés: 30 perc

hozzávalók 4 főre

- 3-4 nagyobb sárgarépa
- 2 fehérrépa
- 450 grammos mirelit zöldborsó
- 1 csokor petrezselyem
- 1 tojás
- kevés finom liszt
- só
- őrölt bors
- ételízesítő

elkészítés

1. A répákat meghámozzuk és karikára vágjuk.
2. Ezeket egy kevés olajon megdinszteljük (kb. 10 perc).
3. Megsózzuk, (használhatunk ételízesítőt is) hozzáadjuk a zöldborsót, az apróra vágott petrezselymet és még kb. 5 percig tovább kevergetjük.
4. 1 evőkanál liszttel meghintjük. További 1-2 percig kevergetjük.
5. Vízzel felöntjük (szép narancssárga színe lesz) , őrölt borssal ízesítjük és puhára főzzük a zöldségeket.
6. Addig elkészíthetjük a galuskát. 1 tálkába beleütjük a tojást, kevés sót adunk hozzá és annyi finom lisztet, hogy nokedli állagú legyen.
7. A kész levesbe kiskanállal beleszaggatjuk és 2-3 percig főzzük, hogy az utolsó darabok is megfőljenek.