

Burgonyaleves



- előkészület: 15 perc
- főzés: 25 perc

hozávalók 3 főre

- 400 g burgonya
- 1 közepes szál sárgarépa
- 1 közepes szál fehérrépa
- 1 kis fej vöröshagyma
- 1 paradicsom
- 1 csokor petrezselyem
- 2,5 kk só

rántáshoz

- 1 ek liszt
- 1,5 ek olaj
- 1 kk pirospaprika

elkészítés

1. A burgonyát és a gyökérzöldségeket megpucoljuk, majd egyformán apró darabokra vágjuk (kb. fél centis kockákra).
2. Lábasba tesszük, felengedjük kb. 1 l vízzel, beletesszük az egészben hagyott hagymát és a paradicsomot, sóval ízesítjük.
3. Közepesen kissé mérsékeltebb tűzön főzzük, és amikor a zöldségek már majdnem teljesen puhák (kb. 15-20 perc), berántjuk a levest. (Egy kis edényben a lisztet az olajon világosra pirítjuk, a tűzről lehúzva belekeverjük a pirospaprikát.)
4. Végül a finomra vágott petrezselymet is hozzáadjuk a leveshez és összeforraljuk.
5. Tálalás előtt a hagymát és a paradicsomot kidobjuk a levesből.