Zöldborsóleves

- előkészület: 10 perc
- főzés: 30 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 kis fej vöröshagyma
- 25 dkg zöldborsó
- 2 répa
- 2 zöldség
- 1 csokor petrezselyem
- ½ ek finomliszt
- 1 kk őrölt pirospaprika
- 1,5 l csirkehúsleves
- só
- olaj

Nokedlihez

- 1 tojás
- csipet só
- liszt

elkészítés

1. A vöröshagymát apróra vágjuk, majd egy lábasban olajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a borsót és a kockára vágott répát, valamint a zöldséget, és az apróra vágott petrezselymet. Kb. 5 percig pároljuk.
2. A megpárolt zöldségekre szórjuk a lisztet, jól elkeverjük, majd a tűzről levéve hozzáadjuk a pirospaprikát, amit szintén jól elkeverünk. Felöntjük a csirkehúslevessel, majd, ha szükséges, akkor még megsózhatjuk. A levest kb. 30 percig főzzük, amíg a zöldségek meg nem puhulnak.
3. Amikor a borsó megpuhult, akkor nokedlit szaggatunk a levesbe. A nokedlihez a tojást elkeverjük a csipet sóval, majd annyi lisztet teszünk bele, hogy sűrű tésztát (de szaggatható állagút) kapjunk. Jól összedolgozzuk, majd apró nokedlikat szaggatunk a levesbe. A tészta akkor főtt meg, amikor a leves tetejére feljön. Tálaláskor petrezselymet szórhatunk a tetejére.