Hamis gulyásleves

- előkészület: 10 perc
- főzés: 40 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 nagyobb fej hagyma
- 3 sárgarépa
- 2 fehérrépa
- kevés olaj
- 1 evőkanál pirospaprika
- 1 paradicsom
- 1 paprika
- 500 g készen kapható gnocchi (burgonyás gombóc)
- pertrezselyem
- őrölt bors
- őrölt kömény
- só

elkészítés

1. A hagymát apró kockára vágjuk és megdinszteljük.
2. Tűzről levéve beleszórjuk a pirospaprikát.
3. Vízzel felöntjük és belerakjuk a végkonyra felkarikázott zöldséget, a paradicsomot és a paprikát (egészben).
4. Sóval,borssal, őrölt fűszerköménnyel ízesítjük.
5. Ha a zöldség megpuhult beledobjuk a gnocchikat és ezt is pár perc alatt megfőzzük.
6. A végén megszórjuk a levesünket egy kevés apróra vágott petrezselyemmel.