

## Zöldborsóleves lisztszórással sűrítve

### Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg zöldborsó
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg zöldség
- 5 dkg finomliszt (BL55)
- 5 dkg vaj
- petrezselyemzöld
- oregánó
- só
- borskeverék
- fürjtojás

### Elkészítési mód:

A felmelegített vajba beleöntjük a zöldborsót, hozzáadjuk a kockára darabolt sárgarépát, a zöldséget, majd fűszerezük. Ezután megszórjuk vágott petrezselyemzölddel és finomliszttel.

Vízzel felengedjük, megkóstoljuk, és ha szükséges, tovább ízesítjük. Készre főzzük.

Tálaláskor kettévágott főtt fürjtojással és oregánóval kínáljuk.

**Séfünk tippje:** Víz helyett szárnyas vagy zöldség alaplével is felengedhetjük a levesünket.