

Borsós-krumpli főzelék

A borsós krumplifőzelék a krumpli és a zöldborsó vidám találkozása; egyszerű, krémes.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 30 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

40 dkg zöldborsó
40 dkg krumpli
1 vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 tk. pirospaprika
babérlevél
bors ízlés szerint
só ízlés szerint
2 ek. liszt
1.5 dl tejföl

ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	greta
Publikálva	2026.04.24

1.

A vöröshagymát olajon üvegesre dinszteljük, majd a zúzott fokhagymát is hozzáadjuk. Ezután lehúzzuk a tűzről és megszórjuk pirospaprikával.



2.

Rádobjuk a krumplit és borsót, majd felöntjük vízzel vagy alaplével, addig amíg ellepi azt őket. Majd beletesszük a babérlevelet, sózzuk, borsozzuk, és addig főzzük, amíg puhák nem lesznek a zöldségek.



3.

A lisztet összekeverjük a tejföllel, majd 1 evőkanálnyi főzeléklét hozzákeverünk a hőkiegyenlítés miatt. Ezután belekeverjük a főzelékünkbe, addig, amíg besűrűsödik.



4.

Ha túl sűrű lett kevés vízzel, ha túl híg lett még egy kis habarással tudjuk javítani a helyzetet.

