

## Zöldborsós nokedli tejfölösen

### Hozzávalók:

- 0,5 kg zöldborsó lehet mirelit is!
- fél kg liszt
- 1 nagy tejföl
- 2 fej közepes vörös hagyma
- 2 kanál zsír vagy 1dl étolaj
- pirospaprika
- őrölt bors
- só
- delikát ízlés szerint
- 1 egész tojás
- víz a nokedlihez

### Elkészítés:

A vöröshagymát megpucolom, felvágom apróra, és zsiradékon megdinsztelem pici sóval. Ráteszem a borsót, és felöntöm vízzel, hogy ellepje, borsot, színező paprikát is teszek bele. Delikáttal ízesítem. Fedő alatt megpárolom. Beleöntöm a nagy tejfölt, vagy 2 pohár kis tejfölt. Felforralom, majd lekapcsolom a tűzhelyet. Közben vizet forralok. Egy tálba a lisztet, 1 tojást és annyi vizet, hogy jól el tudjam dolgozni, összekavarom. Forrásban lévő sós vízbe nokedli szaggatóval beleszaggatom a nokedli tésztát és felforralom. Majd szűrőkanállal kiszedem, egyenest a tejfölös borsóra teszem. Összekavarom, és friss petrezselyemmel lehet díszíteni.

Egytálétel, zamatos, egészséges!

*Jó étvágyat!*

Beküldő neve:  
Bene Györgyné Éva  
3655 Hét, Újítók út 15.

