Zöldborsófőzelék - egyszerű recept virslivel

A zöldborsófőzelék klasszikus magyaros fogás, amely egyszerűen és gyorsan elkészíthető. Az édeskés zöldborsó és a selymes, krémes főzelékalap remekül illik egymáshoz, így az egész család kedvence lehet. Tálalhatod tükörtojással, fasírttal vagy sült virslivel is, de önmagában is finom és laktató ebéd.



Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 20 perc | Adag: 3 | Főétel

HOZZÁVALÓK

- 400 g zöldborsó
- 150 g tejföl
- 2-3 ek liszt
- kb 300-400 ml víz
- 1 tk pirospaprika
- fél tk cukor
- só
- bors
- 140 g virsli

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.10.10

ELKÉSZÍTÉS

1.

A borsót felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje majd puhára főzzük.



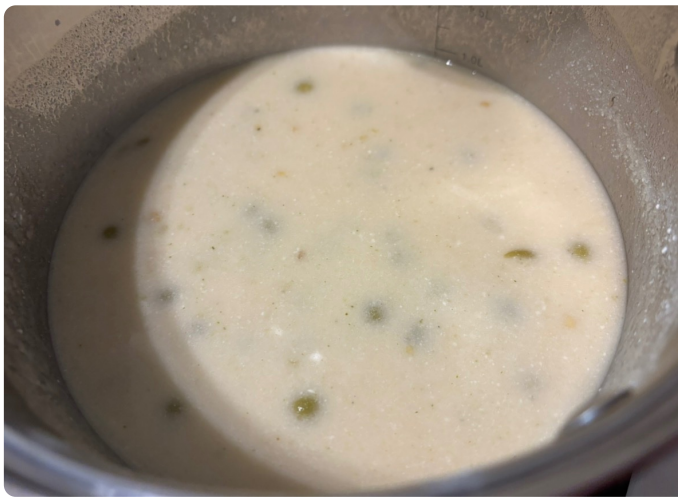
2.

A tejfölt összekeverjük a liszttel, majd néhány kanál forró főzelékkel hőkiegyenlítjük.



3.

Belekeverjüka főzelékbe, és 2–3 perc alatt besűrítjük.



4.

A virsliket felvágjuk és megpirítjuk.



5.

Melegen tálaljuk.

