

## Fejtettbab leves

### Hozzávalók

- 35-40 dkg tisztított fejtett bab
- 1 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- kevés zöldpaprika
- 1-2 db paradicsom
- 3 db sárgarépa
- 1 db fehérrépa
- 1 csomag zöldpetrezselyem
- néhány levél zellerzöld
- 1 teáskanál olaj
- 3 teáskanál Graham-liszt
- 1 teáskanál édes paprika
- kevés só
- 1 dl kefir vagy joghurt
- csipetke (nem kötelező)

A fejtett babot az egészben hagyott hagymával, fokhagymával, a karikára vágott sárga és fehérrépával, a zellerzölddel, a zöldpaprikával és paradicsommal feltesszük főni. A teljes puhulás előtt 10-15 perccel beleszórjuk a csipetkét. Közben a Graham-lisztet elkeverjük az olajjal, majd felöntjük 1dl vízzel és a leveshez adjuk. Ezután már csak 1-2 percig forraljuk, amíg a liszt is megfő. A tűzről levéve, lehűlés után beleszórjuk a petrezselyem zöldet. Kefirrel vagy joghurttal is tálalhatjuk!

**Jó étvágyat kívánunk!**