

## „Finomfőzelék” vajasmártásban

### Hozzávalók:

- 20 dkg piros répa
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg zöldség
- 10 dkg zöldborsó
- 20 dkg cukkini
- 1 db vöröshagyma
- só
- kristálycukor
- egész feketebors
- 6 dkg vaj
- 4 dkg finomliszt
- 2 dl tej
- petrezselyemzöld

### Elkészítés:

A zöldségek egyharmadát, a vöröshagymát és az egész borsot sóval ízesített hideg vízben feltesszük főzni (zöldségaplét készítünk).

3 dkg vajban világosra pirítjuk a finomlisztet, felengedjük tejjel és a leszűrt zöldségapléval, majd fűszerezzük, ízesítjük.

A felkarikázott zöldségeket a zöldborsóval serpenyőben, 3 dkg vajban megdinszteljük, fűszerezzük, megszórjuk a finomra vágott petrezselyemmel, és hozzáadjuk a félbevágott, felszeletelt cukkinit. Készre pároljuk.

Tálaláskor a vajasmártást tányérba szedjük, majd belerakjuk a megpárolt zöldségeket.

**Séfünk tippje:** A zöldségekhez csiperkegombát és rókagombát is tehetünk.