








## Karalábefőzelék

### recept

#### ***Hozzávalók 1 személyre:***

-  20 dkg karalábé
-  0,5 dl 12%-os tejföl
-  1 ek. durumliszt
-  petrezselyemzöld
-  só

#### ***Elkészítése:***

A karalábét megtisztítjuk, és kisebb kockákra vágjuk. Felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi, sózzuk, majd puhára pároljuk. Ha szükséges főzés közben az elpárolgó levet pótoljuk. A tejföllel és liszttel habarást készítünk, és a mikor a karalábé megfőtt, óvatosan behabarjuk. Lassú tűzön besűrítjük, végül apróra vágott petrezselyemzölddel fűszerezzük. Ízlés szerint a főzelék még kevés citromlével savanyítható.