

מרק בשר לפסח



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות קטנות
- 2/1 1/2 ראש כרוב קטן
- זר כוסברה
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- כוס פול ירוק חצוי
- בצל גדול קצוץ
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם כורכום
- לפי הטעם אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הבשר במים בגובה שני שליש מהסיר, כ-60 דקות עד לריכוך.
2. מוסיפים את יתר החומרים, חצי מהכוסברה, ומרתיחים כ-15 דקות.
3. עוברים לאש קטנה ומבשלים כ-60 דקות.
4. לקראת הסוף, מוסיפים את יתר הכוסברה. בתיאבון!

165 דקות

8 servings 8