

מרק אפונה קטיפתי



רכיבים

- כוסות אפונה יבשה מושרית במשך שעתיים לפחות
- גזר מגוררים
- בצל גדול קצוץ
- שיני שום כתוש כתושות
- ליטר מים
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון

הכנה

1. מטגנים את הבצל, את הגזר ואת השום עד שהם מזהיבים.
2. מוסיפים את האפונה ומערבבים היטב.
3. מוסיפים את המים, מתבלים, מביאים לרתיחה ומבשלים במשך כ-60 דקות על אש קטנה.
4. טוחנים את המרק עם בלנדר ידני או בבלנדר.
5. טועמים ומתקנים את התיבול.

90 דקות

8 servings 8