

מרק פטריות ובורגול



רכיבים

- בצל בינוני
- כף שמן קנולה
- סלסילה פטריות שמפיניון טריות
- 1/2 2/1 כוס בורגול
- כף מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- כוסות מים

הכנה

1. מטגנים את הבצל עד שהוא משחים.
2. שוטפים את הפטריות וחותכים לפרוסות.
3. מוסיפים את הפטריות לסיר ומשחימים מעט.
4. מוסיפים את אבקת המרק, אגוז המוסקט והבורגול.
5. מוסיפים מים לסיר.
6. מבשלים כ- 45 דקות בסיר מכוסה.
7. מסירים את המכסה וממשיכים לבשל עד שהמרק מסמיך מעט.
8. ממליחים ומפלפלים לפי הטעם, מערבבים ומורידים מהאש.

60 דקות

4 servings 4