

## מרק כרובית



### רכיבים

- כרובית בינונית או גדולה מפורקת לפרחים
- 2/1 1/2 כפית אגוז מוסקט טחון
- ליטר חלב
- 2/1 1/2 ליטר שמנת מתוקה
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כף מרק ירקות שורש ר.טבעיים
- כף מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- 2/1 1/2 ליטר מים
- עלים עלה דפנה
- בצל קצוץ
- שיני שום כתוש קצוצות
- כפות קורנפלור מהול במעט מים
- פרוסות גבינת מוצרלה

### הכנה

1. בסיר מרק להזהיב בצל ולהוסיף את השום.
2. להוסיף את עלי הדפנה ואת הכרובית ולטגן כ-5 דק'.
3. להוסיף את החלב, המים, אגוז מוסקט ואבקות המרק ולבשל על אש נמוכה כ-20 דקות או עד שהכרובית מתרככת.
4. להוציא את עלי הדפנה.
5. לטחון בבלנדר.
6. להוסיף השמנת.
7. לערבב קורנפלור עם מעט מים ולהוסיף.
8. להרתיח רתיחה עדינה ולהוסיף את הגבינה. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6