

מרק אפונה חורפי עם נקניקיות
טבעול

רכיבים

- כפות שמן זית
- בצל חתוך לקוביות
- שיני שום גדולות פרוסות
- גבעולים סלרי חתוכים גס
- גזר חתוכים גס
- תפוח אדמה חתוך לקוביות
- כוסות אפונה יבשה
- ליטר מים
- כפית אורגנו
- נקניקיות וינר צמחוניות פרוסות לעיגולים
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים סיר, שמים כף שמן זית, מוסיפים בצל ושום ומטגנים עד הזהבה.
2. מוסיפים גזר, סלרי, תפוא"א, אפונה ואורגנו ומערבבים כ - 3 דקות נוספות.
3. מוסיפים מים עד כיסוי, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ללהבה הכי קטנה ומבשלים כ - 45 דקות, עם מכסה, עד לריכוך הירקות.
4. מתבלים במלח ופלפל וטוחנים בעזרת מוט בלנדר ידני למחית חלקה.
5. מחממים מחבת, שמים כף שמן וצורבים את הנקניקיות משני הצדדים עד להשחמה יפה.
6. מגישים את המרק ומוסיפים את הנקניקיות מעל.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕