

## מרק שעועית וירקות עשיר



### רכיבים

- גרם שעועית לימה יבשה שהושרתה לילה במים
- גזר חתוכים לקוביות
- בצל חתוכים לקוביות
- גבעולים סלרי גדולים חתוכים לטבעות
- זר כוסברה קצוץ
- שיני שום מקולפות ופרוסות
- פלפלים אדומים מנוקה מחרצנים וחתוכה לקוביות
- פלפל אדום חריף מנוקה מחרצנים וקצוץ דק (לא חובה)
- כוס עגבנייה מרוסקות
- כפית כורכום
- כפית כמון טחון
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- כפית סוכר לבן
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מבשלים את השעועית במים עד שהיא רכה.
2. בסיר נפרד מטגנים בשמן זית בצל, עד שקיפות, מוסיפים גזר, שום, סלרי, גמבה ופלפל חריף וממשיכים לטגן עד הזהבה.
3. מוסיפים את העגבניות והכוסברה וממשיכים בטיגון עד שנוזלי העגבניות מצטמצמים.
4. מוסיפים כפית כמון, כפית כורכום, כפית סוכר ומלח ופלפל לפי הטעם.
5. מטגנים את הירקות והתבלינים דקה נוספת, מוסיפים את השעועית עם מי הבישול שלה לסיר המרק ומביאים לרתיחה.
6. מוסיפים מים לפי מידת הסמיכות הרצויה (כחצי ליטר- ליטר) ומביאים לרתיחה.
7. מבשלים כ-30 דקות על אש נמוכה (עד שהגזר רך).
8. טועמים ואם יש צורך מתקנים תיבול.

120 דקות

6 servings 6