

## מלוחיה נוסח מסעדת זייתון בקהיר



### רכיבים

- קילוגרם עלי מלוחיה טריים
- שיני שום
- כפות שמן קנולה
- כף כוסברה טחונה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח גס
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 ליטר מים
- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח

### הכנה

1. שוטפים היטב את עלי המלוחיה הטריים, חותכים ומרחיקים את הגבעולים (ניתן להשתמש גם בעלי מלוחיה מיובשים, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון). משטחים על מגבות לייבוש במשך יממה. במידה ומשתמשים בעלים מיובשים, מדלגים על שלב זה.
2. מעבירים את העלים למעבד מזון ומרסקים בפולסים עד לקבלת מחית.
3. אם משתמשים בעלים מיובשים, מפוררים בידיים לקערה גדולה, יוצקים עליהם מים חמים. מניחים לעלים לספוג את המים, עד שיכפילו את נפחם. מוסיפים עוד מעט מים אם יש צורך.
4. בסיר גדול מביאים את מרק העוף לרתיחה. מוסיפים את עלי המלוחיה (הטריים) ובוחשים היטב. מבשלים בערך 10 דקות. אם המלוחיה מיובשת, מבשלים כחצי שעה.
5. מכינים תקלייה - רוטב שום: מועכים את השום עם מעט מלח, מזהיבים בשמן. מוסיפים את הכוסברה וקורט פפריקה חריפה. בוחשים היטב.
6. מוסיפים את תערובת השום למרק, מכסים ומבשלים עוד 2 דקות. בוחשים מדי פעם. עלי המלוחיה צריכים לצוף בתוך המרק. טועמים ומתקנים תיבול.
7. להגשה אפשר להגיש כך, ואפשר בלווית אורז רגיל, שמבשלים אותו בתוך המרק היסודי, לפני שמוסיפים את המלוחיה.

60 דקות

8 servings 8