מרק עדשים כפרי

רכיבים

- חבילה עדשים
- כפות שמן זית
- גרם חמאה
- בצל בינונים קצוצים דק
- שיני שום
- גזר מגורדים
- עגבנייה גדולות מגורדות
- כוס פטרוזיליה קצוצה
- 2/1 1/2 כפות מלח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 4/1 1/4 קורט כמון טחון או לפי הטעם
- 2/1 1/2 כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף רסק עגבניות
- 4/1 1/4 כפית פלפל שחור

הכנה

1. משרים את העדשים מספר שעות במים. מסננים ושוטפים.
2. מחממים בסיר את השמן והחמאה ומוסיפים את הבצל, השום, הגזר והעגבניות המרוסקות. מטגנים כ-10 דקות.
3. מוסיפים לסיר עדשים, פטרוזיליה, אבקת מרק עוף ומים רותחים. מתבלים בתבלינים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
4. מבשלים על אש נמוכה כשעתיים, עד שהעדשים התרככו היטב והמרק סמיך.
5. בשלב זה, מי שרוצה להסמיך את המרק, יכול לרסק עם בלנדר סטיק כמה פולסים בלבד, כדי שחלק מהמרק ירוסק. בתיאבון!

170 דקות

7 servings 7