

## מרק בטטה קטיפתי חלומי



### רכיבים

- בטטה בינוניות
- תפוח אדמה קטנים
- פרוסה דלעת
- דלורית קטנה
- לפי הטעם מלח
- בצל קצוץ
- כפות שמן קנולה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. קולפים את תפוחי האדמה, בטטות, דלעת ודלורית.
2. מכסים במים פושרים ומרתיחים בסיר עם מכסה.
3. בזמן שהירקות מתבשלים, מטגנים בצל עם מעט שמן, עד להזהבה.
4. כשהמרק רותח, מוסיפים אבקת מרק, מלח, פלפל ואת הבצל המטוגן עם השמן.
5. טוחנים בעזרת בלנדר ידני, עד שהמרק מקבל מרקם קטיפתי ואחיד. טועמים ומתקנים טעמים.
6. במידה והמרק סמיך מדי ניתן להוסיף מים רותחים.

50 דקות

4 servings 4