



רכיבים

- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 ראש שום
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 חבילה עגבניות מרוסקות
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- נתחי כרובית מפורקים לפרחים קטנים
- שקית נודלס אטריות ביצים שטוח או שבלולים קטנים
- כפית מלח גס

הכנה

1. שמים את השמן בסיר גדול למרק. כותשים את השום פנימה ומטגנים ממש 2-3 שניות. צריך לשים לב שהשום לא ישחיר, כי אז הוא יהיה מר.
2. מוסיפים מעט מים, על מנת להפסיק את טיגון השום.
3. מוסיפים כף פפריקה מתוקה וחריפה לפי רמת החריפות הרצויה. מטגנים קלות ומוסיפים את הרסק, וממשיכים לטגן עוד 5 דקות.
4. מוסיפים את תפוחי האדמה, מרק עוף ומוסיפים מים.
5. מבשלים את המרק עד שתפוחי האדמה רכים. טועמים -אולי צריך להמליח עוד (אפשר עם מרק עוף ואפשר עם מלח בזהירות).
6. לבסוף, מוסיפים את הכרובית עם האטריות, לשים לב אולי צריך להוסיף עוד מים. בתיאבון!

40 דקות

4 servings 4