

## מרק בטטות



### רכיבים

- בטטה
- גזר
- ראש שורש סלרי
- בצל
- גרם דלעת בלי הקליפה
- 1/2 2/1 זר שמיר
- 1/2 2/1 זר שורש סלרי

### הכנה

1. לטגן את הבצל, להוסיף בטטות חתוכות לרבעים, גזר חתוך לרבעים, ראש סלרי קלוף ואת שאר הירקות חתוכים בגודל שתרצו. להוסיף עלי סלרי ועלי שמיר.
2. למלא את הסיר במים שיכסו את הירקות ועוד קצת. להוסיף מלח ופלפל שחור. לבשל עד שהירקות רכים.
3. להוריד מהגז, לסנן את הירקות (לזרוק את עלי השמיר והסלרי. לא לטחון אותם) ולרסק את הירקות המבושלים בבלנדר עם קצת מים מהמרק.
4. להחזיר חזרה לסיר עם המים של המרק ולבשל עוד כ- 5 דקות.

60 דקות

6 servings 6