

מרק רגל תימני



רכיבים

- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 קילוגרם מח עצם + עצמות סוכר (עצמות ברך)
- ללא מוח עם מעט בשר
- כוסות מים
- שורש סלרי חתוכים לקוביות
- שורש פטרוזיליה חתוך לקוביות
- בצל קצוצים דק
- שיני שום שלמות, קלופות
- 3/4 4/3 זר עלי סלרי קצוצה
- כפית חוויאג'
- כפית מלח לפי הטעם
- עגבנייה קלופה וקצוצה דק
- כף רסק עגבניות
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מחממים בסיר כבד וגדול את השמן, מוסיפים את העצמות ומשחימים.
2. מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה. מסירים את הקצף שנוצר על פני המרק.
3. מוסיפים לסיר את שאר המרכיבים, מכסים ומבשלים על אש קטנה ביותר כ-3 שעות. טועמים ומשפרים טעמים אם יש צורך.

210 דקות

6 servings 6