

מרק גריסים עם פטריות



רכיבים

- בצל גדול קלוף וחתוך לקוביות קטנות
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס גריסי פנינה
- גרם פטריות שמפיניון מיובשות מושרות וקצוצות
- גזרים קלוף וחתוך לקוביות
- תפוח אדמה קלוף וחתוך לקוביות
- שיני שום קצוצות
- כף קמח לבן
- כף פטרוזיליה קצוץ
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- כוסות ציר עוף

הכנה

1. מטגנים את הבצל בחמאה עד שיזהיב.
2. מוסיפים את הגריסים ובוחשים.
3. מוסיפים את הפטריות, גזר, תפוח אדמה ושום בוחשים ומוסיפים קמח.
4. בוחשים היטב ומוסיפים את הפטרוזיליה, מלח ופלפל, והמרק.
5. מביאים לרתיחה שנית תוך בחישה נמרצת, מנמיכים את האש ומבשלים כ-1.5 שעות. בוחשים מדי פעם במהלך הבישול.

120 דקות

4 servings 4