

מרק שעועית



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם פולים יבשים
- בצל גדולים
- שיני שום
- ראש סלרי
- כפות שמן זית
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- חבילה רסק עגבניות קטנה
- כוסות מים רותחים
- כוסות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח (שמכינים מאבקת תיבול מרק עוף אסם)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס גרוס
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. לילה לפני, משרים את השעועית בקערה עם הרבה מים. אפשר לדלג על שלב ההשריה ללילה, ולהשרות במים רותחים לשעתיים לפני הבישול, אבל אז משך הבישול יהיה ארוך יותר.
2. קוצצים את הבצל.
3. מחממים את השמן בסיר גדול, ומזהיבים את הבצל בשמן.
4. קוצצים דק את השום והסלרי, ומוסיפים לבצל הזהוב. מטגנים תוך ערבוב כדקה.
5. מסננים את השעועית, ומוסיפים לסיר ללא מי ההשריה.
6. מוסיפים שמונה כוסות מים ושתי כוסות מרק, שני סוגי פפריקה, רסק עגבניות, מלח ופלפל. מערבבים, טועמים, ומתקנים תיבול.
7. מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה, מכסים ומבשלים בבעבוע עדין על אש קטנה כ-240 דקות, עד שחלק מגרגרי השעועית "נמס", כלומר קליפתם נפרצת, והם מעשירים את המרק ומסמיכים אותו. טועמים, הגרגירים צריכים להיות רכים לגמרי למאכל.
8. מוסיפים את הפטרוזיליה, בוחשים ומגישים. בתיאבון!

270 דקות

6 servings 6