



## רכיבים

- כפות שומן אווז
- כפות שמן קנולה
- בצל קצוצים
- גזר מגוררים בפומפייה
- גבעולים פטרוזיליה מגוררים בפומפייה
- גבעולים סלרי חתוכים לרצועות דקות
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- קילוגרם ציר עוף
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור
- גרם גריסי פנינה שבושלו כשעה במים עם מלח
- גרם פטריות שמפיניון פרוסות

## הכנה

1. בסיר גדול עם שומן אווז מאדים את הבצל עד שמתחיל להזהיב. מוסיפים את הגזר, שורש פטרוזיליה וסלרי. מוסיפים את הפפריקה, וממשיכים לאדות תוך כדי ערבוב של כמה דקות נוספות.
2. מוסיפים את המרק, מתבלים במלח ופלפל, ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הגריסים (כמות הגריסים שתכניסו למרק תיקבע את מידת הסמיכות שלו בהמשך, לשיקולכם) ומחזירים לרתיחה.
3. מוסיפים את הפטריות, טועמים ומשפרים את התיבול לפי הצורך. בתיאבון!

50 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕