



רכיבים

- קילוגרם פול
- לפת
- כרישה
- גזר
- גבעולים סלרי
- ליטר מים
- 1/2 2/1 כוס כוסברה
- בצל ירוק
- כפית פלפל לבן
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- קורט מלח

הכנה

1. מפשירים את הפול הקפוא ושמים בסיר גדול.
2. מוסיפים לפת, כרישות, גזרים, סלרי והמים ומביאים לרתיחה.
3. מנמיכים את האש ומבשלים עד שהירקות מתרככים.
4. מרסקים בבלנדר (לפי טעמכם, לתצורה חלקה לגמרי או גסה או חצי חצי).
5. מוסיפים את התבלינים והכוסברה ומבשלים כחצי שעה נוספת.
6. מעטרים בבצל ירוק ומגישים.

75 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕