

## מרק פטריות קטיפתי



### רכיבים

- גרם חמאה
- קורט מלח לפי הטעם
- כוסות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג ממרק מהיר, אסם
- גרם פטריות שמפיניון טריות
- 1/4 4/1 כוס קמח לבן
- שיני שום כתושות
- כוס שמנת מתוקה
- קורט פלפל שחור

### הכנה

1. חותכים את הפטריות גס. מחממים חמאה בסיר גדול, מוסיפים את השום והפטריות ומבשלים במשך חמש דקות או עד שהפטריות מתרככות.
2. מוסיפים את הקמח ומערבבים במשך דקה. מוסיפים את המרק ומערבבים במהירות עד שכל הקמח נטמע במרק. מכסים את הסיר ומבשלים במשך 10 דקות.
3. טוחנים את המרק עד לקבלת תערובת חלקה.
4. מחזירים את התערובת לסיר. מוסיפים את השמנת המתוקה ומערבבים תוך חימום על אש קטנה עד שהמרק חם מאוד. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם ומגישים.

40 דקות

4 servings 4