

מרק עדשים כתומות עם אטריות ביצים וקרוטונים



רכיבים

- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- בצל גדול קצוץ דק מאוד
- שיני שום כתוש כתוש
- 1/2 2/1 כוסות עדשים אדומות מבוררות ושטופות
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כוסות מים
- לפי הטעם מלח
- כפיות כמון טחון
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה לפי הטעם
- נתח נודלס אטריות ביצים שטוח
- לפי הטעם שמן זית (להגשה)
- לפי הטעם קרוטונים למרק וסלט 400 ג (להגשה)
- לפי הטעם פטרוזיליה קצוצה (להגשה)
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים בסיר כבד שמן, מוסיפים בצל ושום ומטגנים מעט עד שהבצל מתחיל להזהיב, מוסיפים את העדשים, מרק תיבול עוף ומים ומביאים לרתיחה. מבשלים על להבה נמוכה 40 דקות.
2. מתבלים במלח, פלפל, כמון ופפריקה, מוסיפים את האטריות, מבשלים על להבה בינונית 5 דקות. מסירים מהאש. אם המרק סמיך מדי, מוסיפים מעט מים לקבלת הסמיכות הרצויה. טועמים ומשפרים תיבול.
3. מגישים חם בעיטור שמן זית, קרוטונים ופטרוזיליה קצוצה. בתיאבון!

60 דקות

8 servings 8