

צ'רשי - ממרח דלעת
טריפוליטאי

רכיבים

- קילוגרם דלעת
- בטטה
- תפוח אדמה
- גזר
- שיני שום מעוכות
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף קימל
- כף מלח
- לימון סחוט
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. קולפים את הדלעת, הבטטה, תפוח האדמה והגזרים וחותכים לקוביות גדולות. שמים בסיר, מוסיפים מים כדי כיסוי, מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים על אש קטנה כ-30 דקות.
2. מסננים את הירקות ונותנים להם להצטנן מעט. מעבירים לקערה ומועכים במזלג (חס ושלום במעבד מזון) למחית אחידה שיישארו בה טיפונת גושים קטנים. אם נוצרים עודפי נוזלים, נפטרים מהם (פשוט מטים את הקערה ושופכים עודפי נוזלים לכיור).
3. מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים היטב. טועמים ומתקנים תיבול.
4. מעבירים לצנצנות ושומרים במקרר עד עשרה ימים.

45 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕