

מרק עדשים חומות



רכיבים

- בצל
- כוסות עדשים ירוקות
- 1/2 2/1 זר כוסברה
- גרם אטריות ביצים דקות 200גרם
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- עלים עלה דפנה
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. מטגנים בצל בשמן, מוסיפים את התבלינים ומטגנים חצי דקה, נזהרים לא לשרוף.
2. מוסיפים עדשים ומים. מבשלים על אש קטנה עד ריכוך.
3. כאשר המרק מוכן מוסיפים את האטריות ומבשלים 3 דקות. מכבים את האש, מכסים את הסיר ומגישים.

35 דקות

6 servings 6