

מרק ירקות אביבי עם קניידלך



רכיבים

- גזר
- תפוח אדמה
- בצל
- 1/2 2/1 כוס אפונה יבשה
- עלים כרוב, סיני (פאק-צ'וי), גולמי
- פטריות שמפיניון
- 1/2 2/1 פלפל אדום
- גבעולים תימין
- שיני שום
- כפות שמן זית
- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- לפי הטעם מלח
- חבילה קניידלך בקלי קלות כשר לפסח

הכנה

1. מחממים שמן זית בסיר. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שקיפות.
2. מוסיפים את הטימין והשום לסיר ומערבבים.
3. מוסיפים את שאר הירקות לסיר, למעט הכרוב הסיני. מערבבים הכל תוך כדי טיגון על אש גבוהה.
4. מוסיפים מים לכדי כיסוי ועוד 10 ס"מ מעל.
5. מוסיפים מלח ואבקת מרק לפי הטעם.
6. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש וממשיכים לבשל על אש קטנה כשעה.
7. מבשלים בנפרד את הקניידלך על פי הוראות ההכנה בגב האריזה.
8. בזמן ההגשה - מוזגים לקערה אישית את מרק הירקות והקניידלך ומפזרים את רצועות הכרוב הסיני.

75 דקות 🕒

6 servings 6 🍴