

מרק ברוקולי מוקרם



רכיבים

- כפות חמאה לא מלוחה
- בצל קצוץ דק
- גזר פרוס דק
- כפיות זרעי חרדל
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור לפי הטעם
- 1/2 2/1 קילוגרם ברוקולי קצוץ גס
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כפיות מיץ לימון או לפי הטעם
- 1/2 2/1 גביע שמנת חמוצה

הכנה

1. ממסים את החמאה במחבת גדולה וכבדה ומטגנים, תוך ערבוב, את הבצל, הגזר וגרגרי החרדל.
2. מתבלים במלח ופלפל שחור גרוס, לפי הטעם. מטגנים עד שהבצל מזהיב קלות.
3. מוסיפים את הברוקולי והמים ומערבבים. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומכסים. מבשלים כ- 20 דקות, עד שהברוקולי מתרכך.
4. מעבדים למחית במעבד מזון ומעבירים למחבת גדולה אחרת. מוסיפים את מיץ הלימון ומתבלים במלח ופלפל, לפי הטעם.
 1. מוסיפים את השמנת, ומבשלים על אש נמוכה מבלי להביא לרתיחה.
5. מגישים חם.

40 דקות

4 servings 4