

## מרק קובה



### רכיבים

- גזר בינוני קלוף למרק
- גבעולים סלרי למרק
- תפוח אדמה בינוני קלוף למרק
- כוסות מים למרק
- בצל קלוף למרק
- גבעולים פטרוזיליה למרק
- כוסות תרד טריים קצוצים למרק
- כפות רסק עגבניות למרק
- כפות שמן זית למרק
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים למרק
- 1/4 4/1 כפית כורכום למרק
- לפי הטעם מלח לפי הטעם למרק
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם למרק
- גרם בשר בקר טחון טחון למלית
- כפות שמן זית למלית
- 1/4 4/1 כפית כמון טחון למלית
- גבעולים פטרוזיליה קצוצים דק למלית
- לפי הטעם מלח לפי הטעם למלית
- כוס סולת
- 1/4 4/1 כפית מלח
- 1/3 3/1 כוס מים
- 1/2 2/1 לימון סחוט למיץ
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מכינים את המרק: חותכים את הגזר והסלרי לחתיכות גדולות, ואת תפוח האדמה לקוביות.
2. שמים את המים בסיר מרק גדול על להבה גבוהה ומוסיפים את כל שאר חומרי המרק. בוחשים היטב, טועמים ומוסיפים מלח במידת הצורך. כשהמרק רותח, מנמיכים את הלהבה.
3. מערבבים בקערה קטנה את כל חומרי מלית הבשר.
4. שמים בצלחת רחבה עם שוליים את הסולת והמלח, ומתחילים לצקת את המים בזהירות, אגב ערבוב, עד שהמים נספגים בסולת ונוצר בצק נוח ללישה.
5. מרטיבים את הידיים, לוקחים כמות של כף מהבצק, ושוטחים אותו על כף היד. לוקחים כפית מהמלית ושמים במרכז הבצק. סוגרים את הבצק היטב כך שנוצר כדור בצק אטום מכל צדדיו.
6. מחליקים את הכדור לתוך המרק הרותח (2 כוסות סולת ייתנו כ-20 כדורים). מכסים את הסיר וממשיכים לבשל על להבה נמוכה שעה נוספת.
7. מוסיפים את מיץ הלימון, ומלח ופלפל לפי הצורך. מגישים חם.

120 דקות

6 servings 6