

מרק עדשים אדומות עם הרבה שום



רכיבים

- כוס עדשים אדומות
- 2/1 1/2 ראש שום כתוש
- 2/1 1/2 כף רסק עגבניות
- בצל בינוני קצוץ
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- 2/1 1/2 פלפל אדום קצוץ דק, אם רוצים
- 4/1 1/4 זר כוסברה קצוצה
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. שמים בסיר 2 כפות שמן ומטגנים את השום.
2. מוסיפים את רסק העגבניות ואת העדשים ומטגנים 2-3 דקות.
3. מוסיפים כ-10 כוסות מים ומביאים לרתיחה.
4. מוסיפים תבלינים לפי הטעם וממשיכים לבשל על אש בינונית כ-20 דקות.
5. מוסיפים את הבצל וממשיכים לבשל כ-15 דקות על אש קטנה.
6. מורידים מהאש ומוסיפים כוסברה קצוצה.
7. מגישים לקערה ומעטרים בכוסברה טרייה.

60 דקות

8 servings 8