

מרק עוף ותפוחי אדמה



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים חתוכים לקוביות בינוניות
- עוף שלמים
- בצל גדול
- שיני שום פרוסות
- כפות רסק עגבניות
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כף כורכום
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף כורכום
- כפית פלפל שחור
- כפית מלח לפי הטעם
- 1/2 2/1 כוסות מים

הכנה

1. חותכים את הבצל לרצועות דקות ומטגנים בסיר מרק עד שיזהיב.
2. מוסיפים שיני שום, רסק ואת כל התבלינים.
3. מוסיפים את העוף ותפו"א.
4. מערבבים את הכל עם כף גדולה.
5. מוסיפים מים עד שיכסו את התבשיל, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כ-50 דקות.

80 דקות

6 servings 6