

מרק עגבניות



רכיבים

- צנצנות רוטב עגבניות לפיצה
- כוסות מים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף 'מנק עגבניוח 100% רכיבים טבעיים 400 גר
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה גבינת פרמזן מגוררת

הכנה

1. שופכים לסיר את הרוטב, התבלינים והמים ומביאים לרתיחה.
2. מתבלים את המרק לפי הטעם ומבשלים כ-10 דקות על אש נמוכה ומכסה סגור.
3. טוחנים את המרק עם בלנדר מוט או בלנדר.
4. מבשלים את המרק הטחון עוד כ-5 דקות ומתקנים תיבול לפי הטעם.
5. מוזגים את המרק לקערות ומזרזפים שמנת מתוקה לבישול.
6. מגישים עם רצועות פרמזן מלמעלה.

25 דקות

4 servings 4