בישולים

מרק שורשים וגריסים

רכיבים

- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/2 1/2 כפית מלח
- בצלים גדול
- גזרים
- זוקיני
- זר סלרי
- תפוחי אדמה
- כוס גריסי פנינה
- כוסות מים
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור

הכנה

1. ממלאים 2/3 סיר גדול במים, מוסיפים אבקת מרק ותבלינים.
2. מוסיפים בצל חתוך לקוביות, גזר חתוך לפרוסות (במידה והגזר גדול לחצאי או רבעי פרוסות), קישואים חתוכים לקוביות, סלרי אמריקאי חתוך לפרוסות ותפו"א חתוך לקוביות.
3. מביאים לרתיחה, מוסיפים גריסים ומביאים לרתיחה נוספת.
4. מבשלים על אש נמוכה כ-60 דקות עד שהירקות רכים והמרק מסמיך. (במידת הצורך ניתן להוסיף או להפחית מים- לפי מידת הסמיכות הרצויה).

75 דקות

4 servings 4