

## מרק תפוחי אדמה ושמנת - קר



### רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה
- כף מלח
- כפות קמח לבן
- כפות שמן קנולה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כוסות שמנת חמוצה

### הכנה

1. חותכים את תפוחי האדמה לקוביות. מניחים בסיר, מכסים ב-10 כוסות מים, ממליחים ומביאים לרתיחה.
2. מנמיכים להבה ומבשלים עד שתפוחי האדמה רכים.
3. מחממים שמן במחבת. מוסיפים קמח בהדרגה, תוך ערבוב מתמיד. ממשיכים לערבב עד שמתקבלת תערובת סמיכה וחלקה. מוסיפים את הפפריקה ומערבבים.
4. מעבירים את התערובת מהמחבת לסיר המרק. מערבבים היטב ומבשלים 2 דק' נוספות ומניחים בצד לצינון.
5. כשהמרק פושר מוסיפים את השמנת החמוצה ומאחסנים במקרר ל-24 שעות לפני ההגשה.

40 דקות

5 servings 5