

## מרק עדשים וכמון



### רכיבים

- בצל גדול קצוץ
- כוסות עדשים ירוקות שטופות
- תפוח אדמה קלופים וחתוכים לקוביות
- כף כמון טחון טחון
- שיני שום כתושות
- כף מלח
- כפית פלפל שחור גרוס

### הכנה

1. מחממים בסיר גדול מעט שמן.
2. מטגנים את הבצל, עד שהוא הופך לשקוף.
3. מוסיפים את העדשים, תפוחי האדמה והכמון.
4. יוצקים מים עד לכיסוי, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כ-30 דקות, עד שתפוחי האדמה רכים.
5. מוסיפים שום כתוש, וטוחנים את המרק עם בלנדר מוט עד לקבלת מחית חלקה. אם הוא סמיך מידי, אפשר להוסיף עוד מים. בתיאבון!

45 דקות

6 servings 6