

מרק ירקות לפסח



רכיבים

- גזר
- קישוא
- תפוח אדמה
- כרישה
- נתח דלעת
- סלרי קצוץ
- כוס פול קפוא
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- בצל
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות גדולות (או עצם)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם כורכום
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים לא חובה

הכנה

1. לטגן את הבצל
2. למלא חצי סיר בגודל בינוני במים, להרתיח. להוסיף את העצם או הבשר לסיר ולבשל כ-30 דקות.
3. להוסיף את כל הירקות החתוכים לקוביות קטנות וכן את הפול והסלרי.
4. לתבל לכסות את הסיר ולתת להתבשל כ-60 דקות.
5. לטעום, לתקן את התיבול ולבדוק שהירקות רכים. כ-10 דק לפני סיום הבישול, להוסיף את הכוסברה.

90 דקות

6 servings 6