

## מרק אפונה כפרי בטעם מעושן עם קרוטונים



### רכיבים

- גרם אפונה
- כוסות מים
- גרם מח עצם מעושנות
- גזר חתוך לקוביות
- בצל גדול, חתוך לקוביות
- כפית כורכום
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח
- שיני שום כתושות
- פרוסות לחם חתוכות לקוביות
- טיפות שמן קנולה לטיגון
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. יוצקים לסיר גדול מים, מוסיפים את האפונה, ומביאים לרתיחה.
2. מנמיכים ללהבה בינונית, וממשיכים לבשל במשך מספר דקות. ומסירים את הקצף שהצטבר.
3. מוסיפים לסיר את העצמות המעושנות, וכן את קוביות הגזר והבצל. מתבלים בכורכום, אבקת מרק עוף אסם, מלח ופלפל. מביאים לרתיחה, אם מצטבר קצף מוציאים.
4. מבשלים עד כשהאפונה הופכת לרכה, עד רמה של מחית.
5. מוסיפים את השום, טועמים ומתקנים תיבול. אם המרק סמיך מידי, אפשר לדלל במים.
6. מורידים את הסיר מהכיריים. מוציאים מהסיר את העצמות המעושנות, ומעבדים את המרק עם מעבד מוט ידני ב-2-3 פולסים.
7. מוסיפים למחבת גדולה עם מעט שמן חם את קוביות הלחם. מטגנים תוך כדי ערבוב, עד קבלת גוון זהוב. מורידים את המחבת מהכיריים.
8. יוצקים את המרק לצלחת עמוקה. מוסיפים מעט קרוטונים ומגישים חם. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6