

## מרק עדשים עם עשבי תיבול



### רכיבים

- כפות שמן זית
- בצל חתוך לקוביות קטנות
- גזר חתוכים לקוביות קטנות
- גבעולים סלרי חתוכים קטן
- 1/4 4/1 גבעול כרישה קצוצה דק
- גבעולי סלרי קצוץ קטן
- תפוח אדמה חתוך לקוביות קטנות
- כוס עדשים שחורות
- ליטר מים
- כוס עגבניות שלמות
- כף רסק עגבניות
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- זר כוסברה קצוץ גס
- כוס פסטה אסם צדפים קטנים מבושלת

### הכנה

1. חותכים את כל הירקות לגודל הרצוי.
2. מחממים סיר, שמים 2 כפות שמן ומטגנים את הירקות עד להזהבה.
3. מוסיפים כף אבקת תיבול מרק בצל ומטגנים דקה עד שהטעמים נפתחים.
4. מוסיפים רסק עגבניות, שימורי עגבניות, מים ועדשים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ללהבה הכי נמוכה.
5. מתבלים במלח, פלפל ומבשלים כחצי שעה.
6. מוסיפים כוסברה קצוצה, קונכיית פסטה ומגישים.

60 דקות

6 servings 6