מרק תפוחי אדמה

רכיבים

- כפות שמן זית
- בצל בינוני קצוץ או פרוס דק
- גזר מגורד על פומפיה דקה
- קישוא מגורד דק
- שיני שום פרוסות
- תפוח אדמה קלופים חתוכים לקוביות
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח
- כף חוויאג'
- כפות שמיר קצוצים, לקישוט
- כפות קמח תפוחי אדמה לפי הצורך בסיום הבישול
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם כמון טחון
- לפי הטעם כורכום

הכנה

1. לטגן את הבצל והשום בשמן זית, עד להזהבה.
2. להוסיף את הירקות, לערבב עד שהגזר משנה את צבעו.
3. להוסיף את תפוחי האדמה, לערבב היטב.
4. להוסיף תבלינים, לערבב.
5. להוסיף מים רותחים עד כדי כיסוי התוכן ועוד קצת.
6. כשרותח שוב, להקטין את הלהבה ולבשל עד להתרככות הירקות.
7. אם המרק יצא דליל מדי, מערבבים את קמח תפוחי האדמה עם מים קרים ויוצקים לאט למרק, עד לקבלת הסמיכות הרצויה.
8. טועמים ומשפרים טעמים לפי הצורך.
9. אפשר להשאיר את המרק בצורתו או להעבירו לבלנדר לקבלת מרקם קטיפתי.
10. בעת ההגשה, מפזרים שמיר או פטרוזיליה קצוצה מעל.

50 דקות

4 servings 4