

## מרק אפונה איטלקי



### רכיבים

- קילוגרם אפונה יבשה בחצאים
- בצל קצוץ דק
- כפות שמן קנולה
- גזר
- גבעולים סלרי
- שיני שום כתוש חצויות
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות קטנות
- 1/2 2/1 כפות מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כף רוזמרין
- כפית מרווה
- גבעולים פטרוזיליה
- כפיות מרק עוף אמיתי ר. טבעיים
- חבילה צלעות בקר מעושנות או נקניקיות מעושנות
- חבילה נקניקיה

### הכנה

1. מבררים את האפונה ושוטפים אותה טוב במים במים.
2. מטגנים את הבצל הקצוץ בשמן.
3. קוצצים את הגזר, הסלרי ותפוחי האדמה ומוסיפים לסיר עם חצי כוס מים.
4. מבשלים על אש קטנה עד שהירקות מתרככים מעט.
5. מוסיפים את כל האפונה, השום, הרוזמרין, המרווה והפטרוזיליה.
6. מוסיפים כ-6 כוסות מים ומביאים לרתיחה.
7. מכסים את הסיר וממשיכים לבשל במשך שעה.
8. מוסיפים את הצלעות, או את הנקניקיות, ומבשלים חצי שעה נוספת.
9. מורידים מהאש, מוציאים את הבשר ומעבירים את המרק דרך מסננת בעזרת כף עץ.
10. מוסיפים את הבשר ומגישים. בתיאבון!

100 דקות

6 servings 6