

מרק אדום עם קובה חלבי



רכיבים

- בצל גדולים, קצוצים דק
- שיני שום כתוש קצוצות דק
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- פלפל אדום חתוכים לקוביות די קטנות
- פחית עגבניות מרוסקות 800 גרם
- כוסות 'מנק עגבניוח 100% רניבים טבעיים 400 גר
- כוסות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כוסות מים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כוסות סולת
- 1/4 4/1 כוסות מים
- לפי הטעם מלח
- גרם גבינה צפתית חתוכה לקוביות בגודל פרק אצבע
- גרם שזיפים מגולענים, חתוכים לחצאים או רבעים
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מזהיבים בצל בשמן, מוסיפים שום ומטגנים אגב ערבוב עוד דקה. מוסיפים פלפלים ומטגנים אגב ערבוב עוד שלוש דקות.
2. מוסיפים עגבניות מרוסקות, מלח ופלפל, ומביאים לרתיחה.
3. מוסיפים מרק ומים, מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול. מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה, מכסים ומבשלים בבעבוע עדין חצי שעה.
4. בינתיים, מערבבים את הסולת עם כוס מים, מלח ופלפל ולשים היטב לבצק אחיד, גמיש ולא נוזלי מדי. אם חסרים נוזלים מוסיפים עוד מעט מים.
5. לוקחים כדור קטן של בצק, ופותחים בידיים רטובות לעלה עגול. מניחים במרכזו חתיכת גבינה וחתיכת שזיף וסוגרים היטב (חשוב לסגור היטב ולצפות את תוכן הקובה לגמרי בבצק, כדי שהגבינה לא "תברח" במהלך הבישול).
6. מכינים כך כופתאות מכל הבצק, הגבינה והשזיפים.
7. מכניסים את הכופתאות למרק בעדינות ומבשלים עוד חצי שעה. מגישים חם.

90 דקות

4 servings 4