

כרוב ירוק ופטרייות



רכיבים

- כרוב קטן או בינוני חתוך לרצועות דקות
- כף שמן זית
- בצל בינוני קצוץ
- גרם פטריות שמפיניון מכל סוג
- 2/1 1/2 כפות קמח תירס
- 4/1 1/4 כוס מים קרים
- כף שמיר טרי קצוץ
- 2/1 1/2 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הכרוב במים רותחים כשתי דקות. מסננים את המים.
2. מחממים את השמן במחבת טפלון גדולה או ברוק, ומטגנים את הבצל והפטרייות עד להשחמה.
3. מוסיפים את הכרוב וממשיכים לערבב.
4. בוחשים היטב את הקורנפלור ברבע כוס מים ומוסיפים אותו למחבת. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומערבבים עד שהנוזלים מתעבים.
5. מתבלים בשמיר, פפריקה, מלח ופלפל.

15 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕