

## מרק פטריות וגריסים



### רכיבים

- כרישה רק החלק הלבן, חתוכות
- 2/1 1/2 זר בזיליקום
- 4/1 1/4 זר פטרוזיליה
- חבילה פטריות שמפיניון חתוכות גס
- חבילה פטריות יער חתוכות גס
- 4/1 1/4 כוסות גריסי פנינה שטופים טוב ומסוננים
- שיני שום
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כפות שמן זית
- כוסות מים
- 2/1 1/2 כוסות קרם קוקוס
- כף גבינת פרמזן מגוררת
- לפי הטעם מלח גס
- קורט אגוז מוסקט טחון
- זר בזיליקום
- שיני שום
- 4/1 1/4 כוס פטרוזיליה
- 4/1 1/4 כוס צנוברים
- כף גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- לפי הטעם מלח גס
- כפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מכינים פסטו: כותשים הכל במכתש ועלי\בלנדר מוט, עד קבלת מרקם ממרח.
2. מכינים מרק: מחממים שמן זית בסיר גדול ומוסיפים את הכרישות. לאחר שמזהיבות מוסיפים את הפטריות החתוכות ומטגנים 3 דקות.
3. מוסיפים את הפסטו ואגוז מוסקט ומטגנים 2 דקות.
4. יוצקים את המים, מוסיפים את הגריסים ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים את האש ומבשלים כ-10 דקות.
6. מוסיפים את החלב קוקוס (ניתן להמיר בכוס וחצי שמנת לבישול, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), מערבבים ומתקנים תיבול במידת הצורך (מלח ופלפל).
7. מבשלים כ-20 דקות נוספות.

50 דקות

8 servings 8