

## מרק סלק אדום וכיסוני בשר



### רכיבים

- בצל גדול קצוץ
- גבעולים סלרי קצוצים
- סלק אדומים, מקולפים וחתוכים לקוביות
- עגבנייה טריות, מגוררות על פומפיה
- לפי הטעם מלח לפי טעם
- 1/4 4/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית סוכר חום
- כפות שמן זית
- חבילה טורטליני, פסטה במילוי גבינה, בקירור טרי, כפי שנרכש
- לפי הטעם פלפל שחור כיסוני בשר או תפוז"א או רביולי

### הכנה

1. מחממים בסיר עמוק שמן ומטגנים קלות עד הזהבה את הבצל הקצוץ.
2. מוסיפים את הסלרי ומטגנים יחד כמה דקות,
3. מוסיפים את הסלק ומערבבים יחדיו הכל עוד כמה דקות.
4. מוסיפים את העגבניות המגוררות, תיבול ומים עד לגובה מלא של הסיר.
5. מערבבים ומביאים לרתיחה.
6. מכסים את הסיר ומבשלים על אש בינונית כ-30 דקות.
7. לאחר התרככות המרכיבים והסמכה קלה של המרק מוסיפים את הכיסונים.
8. מערבבים הכל ומבשלים עד שהכיסונים צפים למעלה.
9. מערבבים עירבוב סופי, מכסים את הסיר ומכבים את האש.
10. ממתינים כ-10 דקות לפני הגשה, כך הכי טעים.

50 דקות

10 servings 10