

מרק עדשים כתומות ובורגול



רכיבים

- בצל בינוניים, קצוצים דק
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות עדשים כתומות
- 3/4 4/3 כוס בורגול (גרישה)
- כוסות מים רותחים
- כף מרק עוף אמיתי ר. טבעיים גדושה

הכנה

1. שוטפים היטב את העדשים.
2. מטגנים בסיר גדול את הבצל בשמן.
3. מוסיפים את יתר המרכיבים, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם, ומבשלים 35-40 דקות.
4. ניתן להגיש עם עגבנייה קצוצה דק מאוד על כל מנה.
5. ניתן לבשל בנפרד אטריות אסם ולהוסיף לכל מנה.

45 דקות

6 6