

מרק צח עם קניידלך ואטריות
לפסח

רכיבים

- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- עוף (שוקיים או כרעיים או כנפיים)
- פטרוזיליה
- זר שמיר
- זר פטרוזיליה
- גזר קלופים וחתוכים
- זוקיני קלופים וחתוכים
- בצל שלמים עם הקליפה
- גבעולים סלרי
- ליטר מים
- גרם אסם אטריות ללא גלוטן
- חבילה קניידלך בקלי קלות כשר לפסח

הכנה

1. בסיר גדול מסדרים את העוף, הירקות, עשבי התבלין, אבקת המרק, מלח לפי הטעם ומים.
2. מבשלים על להבה גדולה עד רתיחה.
3. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כשעה וחצי עד שעתיים עם מכסה סגור.
4. מבשלים בנפרד את הקניידלך והאטריות לפי הוראות ההכנה בגב האריזה.
5. מגישים בקערות אישיות. שמים קניידלך ואטריות ועליהם מרק מסונן, אפשר גם עם הירקות.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕