



מתכון

מרק עדשים כתומות ובטטה

אופן ההכנה

①

טעים וחמים לחורף קר

מצרכים:

500 גר' עדשים כתומות, 2 גזר, בצל, בטטה, שמן זית, כוסברה, כמון, סלרי, כרישה, מלח ופלפל לפי הצורך.

אופן ההכנה:

משרים במים ושוטפים את העדשים. מרסקים את הגזר, קוצצים את הבצל, חותכים את הבטטה לקוביות. מוסיפים כוסברה, כמון, סלרי, כרישה, מלח, פלפל לפי הצורך. מטגנים במעט שמן זית את הבצל ומוסיפים את הכרישה, הגזר ואת קוביות הבטטה. מוסיפים את התבלינים, מערבבים ומוסיפים את העדשים. מוסיפים כ-4 כוסות מים ומבשלים עד לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים כשעה על אש נמוכה, טוחנים ואוכלים לשובע! בתיאבון!!!