

12-6 חודשים

ארוחת ערב



מתכון

מרק ברוקולי

מתכון למרק ברוקולי טעים וחמים, במיוחד לימים חורפיים

אופן ההכנה



0דק'

סה"כ זמן הכנה

מצרכים:

- 1 פרח ברוקולי
- 1 קולורבי
- 1 גזר
- 1 כף אבקת מרק עוף טבעית
- 2 כוסות מים רותחים
- 2 כפות דייסת קורנפלור

אופן ההכנה:

שוטפים היטב את הירקות וחותכים לקוביות קטנות.
בסיר קטן מניחים את כל הירקות.
ממיסים את אבקת המרק במים הרותחים ומוסיפים לסיר.
מרתיחים ומבשלים כ-1/2 שעה על אש נמוכה עד להתרככות הירקות.
אחרי שכל הירקות התבשלו מרסקים אותם עם הציר שבו בושלו בעזרת
בלנדר מוט או בלנדר רגיל.
לאחר ריסוק הירקות, מוסיפים את דייסת הקורנפלור להסמכה. בתאבון!

המתכון באדיבות: אריאל בן חמו

