

רכיבים:

- 1 בצל גדול
- 3 שיני שום שלמות, קלופות
- 4 גמבות אדומות
- 1 שורש סלרי
- 2 גבעולי סלרי (כולל העלים)
- 1 בטטה בינונית
- 1 צרור פטרוזיליה
- 4 כפות שמן זית
- $\frac{1}{2}$ כפית פפריקה מתוקה
- 5 כוסות מים רותחים
- מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. קולפים את הבצל ופורסים לפרוסות גדולות. קולפים את הבטטה וחותכים לקוביות גדולות. חוצים את הגמבות, מנקים מהזרעים וחותכים לחתיכות גדולות.

2. קולפים ומנקים את שורש הסלרי וחותכים לרבעים. מנקים את גבעולי הסלרי וחותכים לחתיכות גדולות (כולל העלים).

3. מחממים את השמן בסיר גדול, מוסיפים את הבצל והשום ומטגנים עד להזהבה. מוסיפים את שאר הירקות וממשיכים לטגן תוך כדי ערבוב כ-3 דקות.

4. מוסיפים את המים, מתבלים בפפריקה, מלח ופלפל, מכסים ומבשלים על להבה בינונית כ-20 דקות.

5. מרסקים את המרק בבלנדר מוט ידני (או בבלנדר או במעבד מזון) עד שמתקבל מרקם אחיד.