

רכיבים:

כוס שעועית לבנה ½ כוס גרגירי חומוס גדולים ½ כוס עדשים ירוקות ½ כוס לוביה ½ כוס שמן זית 2 בצלים גדולים קצוצים דק

6 שיני שום קצוצות

1 שורש סלרי קצוץ

1 גזר מגורר גס

4 עגבניות בשלות קצוצות

2 כפות גדושות רסק עגבניות

14 - 12 כוסות מים

מלח ופלפל שחור, אורגנו יבש

כוס עלי ריחן קצוצים (בזיליקום)

חופן פסטה קצרה

אופן ההכנה:

1. שמים את כל הקטניות בקערה ומכסים במים. משרים למשך לילה, שוטפים ומסננים.
2. מחממים בסיר בינוני את השמן, מוסיפים בצל, שום, שורש סלרי וגזר ומטגנים עד שהבצל יזהיב. מוסיפים עגבניות ורסק עגבניות ומטגנים 5 דקות.
3. מוסיפים קטניות ונוזלים, מתבלים במלח, פלפל ואורגנו ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים על אש נמוכה כשעתיים, עד שהקטניות יתרככו והמרק יסמיך.
4. מוסיפים בזיליקום ופסטה ומבשלים 10 דקות. טועמים ומשפרים תיבול.