



הצעת הגשה.

רכיבים:

1 בצל גדול קצוץ גס

3 כפות שמן תירס

1 ק"ג גזר מקולף וחתוך

1 קולרבי גדול מקולף וחתוך

6 כוסות מים

1 כפ אבקת מרק בטעם עוף (פרווה)

2 גבעולי סלרי

5 גבעולי שמייר

5 גבעולי פטראזיליה

מלח לפי הטעם

1 מכל שמנת מתוקה להקצפה (250 מ'ל)

¼ כפית אגוז מוסקט מגורר

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצל בשמן רק עד שיתרכז ומוסיפים את הגזר ואת הקולרבי.
2. מוסיפים 6 כוסות מים, אבקת מרק, סלרי, שמיר ופטרוזיליה, מרתיחים ולאחר מכן מנמיכים את הלהבה בינויית. מבשלים כחצי שעה.
3. טועמים ומתקנים במידת הצורך את התיבול.
4. לפני ההגשה שוב מבאים לרתיחה, מוציאים את רוב גבעולי הסלרי, השמיר והפטרוזיליה. מרסקים את המרק בבלנדר, מוסיפים את אגוז המוסקט והשמנת. מחממים עד שהמרק מגיע כמעט לסופו רתיחה, מורידים מהאש ומגישים.