



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 כף אבקת מרק בטעם עוף (פרווה)

2 גבעולי סלרי

5 גבעולי שמיר

5 גבעולי פטרוזיליה

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