

רכיבים:

1 ק"ג דלעת חתוכה לקוביות

50 גרם חמאה

1 בצל גדול קצוץ

3 עלי מרווה טריים

1 ראש סלרי קלוף וחתוך לקוביות קטנות

6 כוסות מרק צח

מלח, פלפל שחור

שמנת מתוקה מוקצפת

מעט עירית קצוצה

גבינת פרמז'ן מגוררת

אופן ההכנה:

1. מערבבים את קוביות הדלעת בשמן זית ובעלי מרווה קצוצים, מכניסים לתנור ל 200 מעלות ואופים 35 דקות.

2. בסיר מכניסים את החמאה ואת שמן הזית ומאדים את הבצל, המרווה ושורש הסלרי במשך 5 דקות.

3. מוסיפים את קוביות הדלעת הצלויות ומאדים 5 דקות נוספות.

4. מוסיפים את כוסות המרק הצח, מלח ופלפל שחור ומבשלים יחד במשך 20 דקות.

5. מכניסים לסיר המרק מעבד מזון ידני ומרסקים לתערובת חלקה. טועמים ומתקנים תיבול.

6. לפני ההגשה מוסיפים למרק שמנת מוקצפת, מפזרים מעט מהעירית הקצוצה ומגבינת הפרמז'ן ומגישים.