מרק גריסים.

רכיבים:

2 כפות שמן זית
1 בצל גדול, קלוף וחתוך לקוביות
3 גזרים בינוניים, קלופים וחתוכים לקוביות
4 גבעולי סלרי, נקיים וחתוכים לחתיכות בעובי של 1 ס"מ
1 כוס גריסי פנינה
מלח, פלפל שחור
כ-2 ליטר מים רותחים

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן בסיר ומטגנים את הבצל עד הזהבה. מוסיפים את הגזר והסלרי ומטגנים עוד כמה דקות. מוסיפים את הגריסים ואת המים הרותחים, מערבבים ומביאים לרתיחה.

2. מנמיכים את הלהבה, מתבלים במלח ופלפל שחור, ומבשלים ברתיחה קלה כ-30 דקות. מערבבים מידי

פעם.