

הכמויות מיועדות להכנת 12 מנות.

רכיבים:

2 גבעולי כרישה בינוניים, שטופים וקצוצים

2 תפוחי אדמה בינוניים, קלופים וחתוכים

5 גבעולי סלרי + עלים, שטופים וקצוצים

½ חבילת פטרוזיליה, קצוצה

1 כף קמח

1 כף אבקת מרק עוף

1 פלפל חריף, קצוץ דק

3 ליטר מים רותחים

3 כפות שמן

מלח, פלפל ופפריקה מתוקה

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול מחממים את השמן. מוסיפים את הכרישה, תפוחי האדמה והסלרי ומערבבים היטב במשך כחמש דקות (עד שהירקות מתרככים).

2. מוסיפים את הפטרוזיליה ומערבבים.

3. מוסיפים את הקמח, אבקת המרק והתבלינים, מוסיפים גם את המים ומערבבים.

4. טועמים תיבול ומתקנים במידת הצורך.

5. מכניסים לסייר מוט בלנדר וטוחנים המרק עד לקבלת תערובת חלקה.