

מרק המובא אליכם היישר מהמטבח הרוסי.



רכיבים:

300 גרם בשר בקר

2 תפוחי אדמה בינוניים

2 גזרים

2 בצלים

150 גרם רסק עגבניות

4 מלפפונים חמוצים במלח בגודל בינוני

150 גרם גריסי פנינה

5 גבעולי שמיר

5 גבעולי פטרוזיליה

2 עלי דפנה

2 גבעולי סלרי

קורט פלפל אנגלי

אופן ההכנה:

לציר הבשר:

1. מכניסים את הבשר לסיר וממלאים מים. מביאים לרתיחה ומנקים ת הקצף שנוצר מהבישול.
2. לאחר שרותח והמים נקיים מקצף, מוסיפים גזר אחד, בצל שלם קלוף, עלי סלרי, פלפל אנגלי ועלי דפנה. מנמיכים הלהבה ומבשלים כשעה וחצי, עד שהבשר מתרכך. מסננים את הציר.
3. קוצצים לקוביות את הבצל ואת הגזר מגררים בפומפיה גסה.
4. מטגנים במחבת גדולה את הבצל עד שמזהיב. מוסיפים את הגזר ומטגנים למשך כ 5 דקות. מוסיפים את רסק העגבניות ומערבבים.
5. חותכים את הבשר המבושל לקוביות ואת המלפונים החמוצים לקוביות.
6. לסיר חדש יוצקים את ציר הבשר, מוסיפים את הגריסים ומבשלים למשך כחצי שעה.

7. מוסיפים את תפוחי האדמה וממשיכים לבשל.

8. מוסיפים לסיר את התערובת מהמחבת, את המלפפונים ואת חתיכות הבשר ומביאים הכל לרתיחה שלאחריה מכבים הלהבה.

9. מקשטים בשמיר ופטרוזיליה. ניתן להוסיף כף שמנת חמוצה.