

מתכון נחמי אוחנה:

מרק גריסים עם בטטות! מוצלח!!

רכיבים:

1 בצל גדול

בטטות בנוניות קצוצות לקוביות קטנות

2 עגבניות

150 גרם רסק עגבניות (3 כפות) עד 22 ריכוז חמיצות

כוס עדשים אדומות (חד"פ שקוף)

כוס גריסים (חד"פ שקוף)

צרור פטרוזליה קצוצה

כף מלח

כף שטוחה פפריקה

קורט אגוז מוסקט

0.5 כפית פלפל שחור

4 ליטר מים

0.5 כפית צ'ילי גרוס

הוראות הכנה:

לטגן את הבצל לאט ולאחר מכן להוסיף עגבניות קצוצות לעוד 5 דק' ואח"כ להוסיף את הרסק ולטגן הרבה כדי להוציא את החמוציות שלו לחלוטין. לאחר מכן להוסיף את כל הרכיבים ולהביא לרתיחה ואח"כ ביעבוע עדין בלבד כשעה.