



מרק תירס ותפוחי אדמה

כשבחוץ קר וגשום אין מבנק ממרק חם ומשביע,
קל הכנה וקצר בישול.

/// **זמן הכנה:** 10 דקות
/// **זמן בישול:** 30 דקות
/// **מספר מנות:** 8-10 מנות

החומרים

- < חבילת תירס קפוא
- < 2 בצלים
- < 3 תפוחי אדמה לבנים
- < 3 כפות שמן
- < כף מלח

אופן ההכנה

מפשירים את התירס. מרסקים חצי ממנו בעזרת בלנדר מוט.
חותכים את הבצל לקוביות ומאדים עם השמן עד הזהבה קלה.
מוסיפים כ-2 ליטרים מים ומרתיחים.
חותכים את תפוחי האדמה לקוביות, מוסיפים למים ומבשלים כרבע
שעה. מוסיפים את התירס ואת המלח ומבשלים רבע שעה נוספת.
טועמים, מתקנים תיבול ומגישים.

/// חני ווין

פוקצ'ה בצל

אין כמו לחזור הביתה לריח של
מאפה טרי וחמים!
הפוקצ'ה שלפניכן קלילה ונותנת
את המענה המושלם.

מצרכים

לבצק

- 4 ½ כוסות קמח
- 2 כפות שמרים
- 3 כפות סוכר
- 3 כפות שמן
- 3 כפות מים רותחים
- כפית מלח

לציפוי

- 2 בצלים גדולים
- 2 עגבניות פרוסות
- שמן
- מלח, פלפל שחור

ההכנה

לושי את חומרי הבצק לבצק
אחיד והניחי להתפחה קלה.

בינתיים הכיני את הציפוי: פרסי
את הבצלים לפרוסות דקות
ומגני, הוסיפי עגבניות ותבלי במלח
ופלפל.

שטחי את הבצק בתבנית, פזרי את
הבצל והעגבניות ואפי עד הזהבה
בתנור שחומם ל-180 מעלות.