סדנה־לי

מרק עוף עם ירקות: מתכון ביתי לסיר משפחתי

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**שעה ו־30 דקות**	**שעה ו־50 דקות**

מצרכים

- ☐ 1 ק״ג שוקיים או ירכיים עם עצם
- ☐ 2.5 ליטר מים, ועוד מעט לפי הצורך
- ☐ בצל גדול קלוף וחצוי
- ☐ 3 גזרים חתוכים גס
- ☐ 2 גבעולי סלרי חתוכים גס
- ☐ 2 תפוחי אדמה בינוניים קלופים וחתוכים לרבעים
- ☐ 2 שיני שום קלופות
- ☐ חופן קטן של פטרוזיליה
- ☐ כפית מלח בתחילת הבישול, ובהמשך לפי הטעם
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מניחים בסיר את העוף והמים ומביאים בהדרגה לרתיחה. מסירים בכף את הקצף שמצטבר על פני הנוזל. אין צורך לשטוף עוף נא בכיור.

2. **שלב 2**
   מוסיפים בצל, גזר, סלרי, שום, מלח ופלפל. מנמיכים לבעבוע עדין ומבשלים בכיסוי חלקי 45 דקות. הרתיחה צריכה להיות רגועה ולא סוערת.

3. **שלב 3**
   מוסיפים תפוחי אדמה ופטרוזיליה וממשיכים 30–45 דקות, עד שהירקות רכים והעוף מבושל. אם מפלס הנוזל ירד מאוד, מוסיפים מעט מים חמים.

4. **שלב 4**
   בודקים בעזרת מדחום שהעוף הגיע ל־74 מעלות בחלק העבה, ללא מגע בעצם. מוציאים בזהירות לצלחת ומסירים עצמות ועור לפני החזרת הבשר למרק.

5. **שלב 5**
   טועמים ומתקנים תיבול רק בסוף, אחרי שהנוזל הצטמצם. מוציאים את גבעולי הפטרוזיליה אם רוצים מרק נקי יותר ומגישים בקערות.