סדנה־לי

מרק פטריות עם שמנת: כך מקבלים מרקם סמיך בלי אבקת מרק

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**40 דקות**	**55 דקות**

מצרכים

- ☐ 600 גרם פטריות שמפיניון או שילוב שמפיניון ופטריות חומות
- ☐ 30 גרם חמאה
- ☐ בצל בינוני, קצוץ דק
- ☐ 2 שיני שום, קצוצות
- ☐ 20 גרם קמח לבן
- ☐ 900 מ״ל ציר ירקות, רצוי דל מלח
- ☐ 100 מ״ל שמנת לבישול 15%
- ☐ רבע כפית פלפל שחור ומלח לפי הטעם
- ☐ כף פטרוזיליה קצוצה להגשה, לא חובה

אופן ההכנה

1. מנקים את הפטריות, קוטמים קצוות יבשים וקוצצים. אפשר להשאיר כמה פרוסות לקישוט ולבשל אותן עם יתר הפטריות.
2. ממיסים חמאה בסיר רחב. מוסיפים בצל ומבשלים על אש בינונית 6–8 דקות, תוך ערבוב, עד שמתרכך. מוסיפים שום ומערבבים כחצי דקה.
3. מוסיפים פטריות ומבשלים 8–10 דקות, עד שהן מתרככות ורוב הנוזלים שהפרישו מתאדים. מוציאים מעט פרוסות מבושלות לקישוט אם רוצים.
4. מפזרים קמח ומערבבים כדקה. יוצקים מעט ציר ומערבבים היטב, ואז מוסיפים בהדרגה את היתר. מביאים לרתיחה עדינה ומבשלים על אש נמוכה 12–15 דקות.
5. מסירים מהאש וטוחנים חלקית בבלנדר מוט, כשהראש שקוע בנוזל כדי לצמצם התזות. אפשר להשאיר את כל המרק עם חתיכות. לא מעבירים נוזל חם לבלנדר אטום שאינו מיועד לכך.
6. מחזירים לאש נמוכה, מערבבים פנימה שמנת ופלפל ומחממים בעדינות 2–3 דקות. טועמים ורק אז מוסיפים מלח לפי הצורך. מגישים עם הפטריות ששמרנו ופטרוזיליה.