סדנה־לי

מרק גריסים ופטריות סמיך לימים קרים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**50 דקות**	**שעה ו־10 דקות**

ציוד: סיר גדול

מצרכים

- ☐ 150 גרם גריסי פנינה
- ☐ 400 גרם פטריות פרוסות
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ גזר בקוביות
- ☐ 2 גבעולי סלרי
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 1.5 ליטר מים
- ☐ כפית טימין
- ☐ כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. שוטפים גריסים. מחממים שמן בסיר ומאדים בצל, גזר וסלרי 6 דקות.
2. מוסיפים פטריות ומבשלים 7–8 דקות עד ירידת הנפח. מוסיפים שום לחצי דקה.
3. מוסיפים גריסים, מים, טימין ותיבול. מביאים לרתיחה ומבשלים מכוסה חלקית 35–45 דקות עד שהגריסים רכים.
4. מערבבים מדי פעם ומוסיפים מים חמים אם צריך. טועמים לפני ההגשה.