סדנה־לי

מרק שעועית לבנה עם ירקות ורסק עגבניות

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**15 דקות**	**35 דקות**	**50 דקות**

ציוד: סיר ובלנדר מוט, לא חובה

מצרכים

- ☐ 720 גרם שעועית לבנה מבושלת ומסוננת
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ 2 גזרים בקוביות
- ☐ 2 גבעולי סלרי
- ☐ 3 שיני שום
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ כף רסק עגבניות
- ☐ 1.2 ליטר מים
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ חצי כפית כמון
- ☐ כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות פטרוזיליה

אופן ההכנה

1. מאדים בצל, גזר וסלרי בשמן 7 דקות. מוסיפים שום, רסק ותבלינים ומערבבים דקה.
2. מוסיפים שעועית ומים, מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה 25 דקות.
3. מועכים כוס מהמרק עם השעועית ומחזירים לסיר, או טוחנים חלק קטן בבלנדר מוט לאחר הסרה מהאש.
4. מערבבים, טועמים ומוסיפים פטרוזיליה. מבשלים עוד 2 דקות אם צריך לאחד מרקמים.