סדנה־לי

מרק קישואים עם כרישה ותפוח אדמה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**30 דקות**	**45 דקות**

ציוד: סיר ובלנדר מוט

מצרכים

- ☐ 700 גרם קישואים בקוביות
- ☐ 2 כרישות שטופות ופרוסות, כ־250 גרם
- ☐ 150 גרם תפוח אדמה קלוף
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 900 מ״ל מים
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות שמיר
- ☐ כף מיץ לימון

אופן ההכנה

1. מאדים כרישה בשמן על אש בינונית־נמוכה 7 דקות בלי להשחים.
2. מוסיפים קישואים ותפוח אדמה בקוביות, מערבבים 2 דקות ומוסיפים מים ותיבול.
3. מבשלים 20 דקות עד רכות מלאה. מסירים מהאש ומצננים מעט.
4. טוחנים בבלנדר מוט, מוסיפים שמיר ולימון וטועמים. מדללים במים חמים לפי הצורך.