

מרק פלפל קטיפתי ומפונה



מתכון של 10 דקות

מצרכים:

- 10-12 פלפלים אדומים (גמבה)
- 2 בצלים בינוניים
- 1 כף אבקת מרק עוף
- מים

אופן הכנה:

1. שוטפים את הפלפלים ואת חותכים לרבעים.
2. מקלפים את הבצלים וחותכים לרבעים.
3. שמים בסיר את הירקות ושמים מים עד הקו של הירקות.
4. מוסיפים אבקת מרק.
5. מבשלים בערך 20-30 דקות.
6. טוחנים עם בלנדר ידני.
7. להגשה אפשר לגרד מעל קצת גבינה צהובה או פרמזן/ גבינה בולגרית. אפשר לקשט עם בצל ירוק לפי הטעם.

בתיאבון ☺