

למרק קובה אדום,

מעט שמן לטיגון

כ 1/2 בצל,

4 שיני שום

דלעת

2 קופסאות קטנות רסק עגבניות(או קופסה אחת + שתי עגבניות קלופות חתוכות לקוביות),
מיץ מלימון או שניים , 1/4

כוס סוכר ,

מלח ,

פפריקה , 1

כף אבקת מרק עוף '

הכנת המרק :

מטגנים קלות בצל .

מוסיפים את הדלעת וממשיכים לטגן כשתי דקות .

מוסיפים את השום מערבבים עוד דקה .

מוסיפים מעט פפריקה ורסק העגבניות .

מערבבים עוד דקה ומוסיפים מים, מלח, סוכר, אבקת מרק ולימון .

מביאים לרתיחה .

כאשר המרק רותח, זורקים לתוכו את הקובה .

מביאים שוב לרתיחה ומנמיכים את האש .

מבשלים כ- 20 דקות עד חצי שעה.