

מרק עוף

מתאים ל: 10 מנות

רכיבי המתכון :

4 חלקי עוף (ניתן להשתמש בכרעיים, שוקיים (או כל חלק אחר)

3 בצלים

5 גזרים

כרישה

צרור פטרוזיליה

צרור סלרי

ירקות שורש- פטרוזיליה, סלרי וכל ירק שורש אחר

מלח פלפל לפי הטעם

אופן ההכנה :

לסיר מרק מכניסים את העוף ומוסיפים מים רתוחים למילוי הסיר, משאירים את המים להתבשל ועם כף מוציאים את הקצף שנוצר למעלה. חותכים את הבצל, הגזר וירקות שורש ומוסיפים. את צרורי הסלרי והפטרוזיליה ניתן לקצוץ או להכניס כצרור ולהוציא בסיום הבישול. מבשלים את המרק עוף כשעה על אש נמוכה ולאחר מכן מוציאים את מה שלא רוצים לאכול.

ניתן להגיש עם אטריות או שקדי מרק .