

מרק רגל בקר

מצרכים:

פלפל

מלח

1 קילו רגל בקר פרוס

10 שיני שום

חצי כוס שעועית לבנה

3 תפוחי אדמה

כוסברה

פטרזיליה

לימון.

הוראות הכנה:

מבשלים במים רותחים פרוסות הרגל 10 דקות. שוטפים ושמים בסיר מים רותחים .
מוסיפים לסיר 10 שיני שום כתוש, קורט מלח, חצי כוס שעועית לבנה מופשרת לילה במים,
3 תפוחי אדמה חתוך לריבועים.
מבשלים שעתיים עד שהשעועית רכה. מוסיפים כוסברה, פטרזיליה וסוחטים חצי לימון.
מבשלים עוד 10 דקות.