

מרק של סבתא

3 יחידות כרעיים (עם העור)

15 כוסות מים (תלוי בגודל הסיר ובכמות הירקות – חשוב שהמים יכסו ב-5 ס"מ את התכולה)

4 כפות שמן

1 כרישה חתוכה לגלגלים (החלק הלבן בלבד)

1 בצל גדול חתוך גס

6-7 גדרים חתוכים גס (בערך 3 ס"מ)

2 שורשי פטרוזיליה קלופים וחתוכים גס

2 שורשי סלרי קלופים וחתוכים גס

1 קולרבי (לא חובה)

3 שיני שום קלופות שלמות

2 תפוחי אדמה חתוכים גס

4-5 ארטישוק ירושלמי קלופים ופרוסים

1 בטטה בינונית קלופה וחתוכה לחתיכות גדולות

1 קישוא חתוך לשני חצאים

צרור פטרוזיליה

כ-3 ענפי סלרי (עלים וגבעול)

צרור שמיר

מלח ומעט פלפל שחור

אין חובה להשתמש בכל הירקות המפורטים, אך חשוב שתהיה נוכחות מכובדת של שורשי פטרוזיליה וסלרי, בצל, גזר ועשבים.

אופן ההכנה

1. שוטפים היטב את הכרעיים, שמים בסיר גדול ומכסים במים. מבשלים על אש בינונית עד לרתיחה.

2. בסיר גדול ורחב, מחממים את השמן. מוסיפים את הבצל והקרישה ומטגנים קלות עד לשקיפות.

3. מוסיפים את הגזר ומטגנים כ- 5 דקות.

4. מוסיפים את השום, שורש הסלרי, שורש הפטרוזיליה, הקולרבי והארטישוק הירושלמי. מטגנים כ- 10 דקות על אש בינונית עד שכל השורשים מזהיבים קלות.

5. מוסיפים לסיר את תפוחי האדמה ומערבבים.

6. בינתיים, כשהמים עם הכרעיים רתחו, מסירים את הקצף העכור שצף למעלה ויוצקים את המים עם הכרעיים אל סיר השורשים.

7. מעבירים לאש קטנה ומבשלים כחצי שעה עד שהשורשים מתרככים.

8. מוסיפים את הבטטות והקישוא ומבשלים עוד 20 דקות בערך.

9. ממליחים ומפלפלים לפי הטעם.

10. מכסים את המרק ב"סכך" של פטרוזיליה, סלרי ושמיר ומכסים במכסה. מבשלים עוד 15 דקות ומכבים את האש.

11. נותנים למרק "לנוח" מעט ומוציאים את העשבים.

12. אם רוצים שהמרק ישמור על צורתו גם מחר, כשהוא מתקרר מסננים אותו ומעבירים לכלי נפרד את הירקות ש"שרדו" ושמרו על צורתם. ממה שנמחק ואיבד צורה אפשר להיפרד (הבצל, הקרישה, הקולרבי, שורש הפטרוזיליה, שורש הסלרי, השום ושאריות העשבים).

13. להגשה: אפשר להוסיף שמיר טרי קצוץ דק ופלפל שחור גרוס.