**מתכון לקובה סלק (אדום)**

בצל גדול חתוך לקוביות
2 סלקים מקולפים וחתוכים לקוביות
4 עלי מנגולד קצוצים
רסק עגבניות קטן
ליטר וחצי מים
2 כפות סילאן , מיץ מלימון אחד
סוכר במידה וצריך
כף שטוחה פפריקה מתוקה
אבקת. מרק , פלפל שחור גרוס , מלח

**הכנות**:

לטגן את הבצל עד הזהבה, להוסיף את קוביות הסלק והמנגולד, להוסיף את המים ואת שאר המצרכים, להרתיח כשעה ולהוסיף את הקובות, לבשל כ20 דקות.

**מתכון לקובה סלק (אדום)**

בצל גדול חתוך לקוביות
2 סלקים מקולפים וחתוכים לקוביות
4 עלי מנגולד קצוצים
רסק עגבניות קטן
ליטר וחצי מים
2 כפות סילאן , מיץ מלימון אחד
סוכר במידה וצריך
כף שטוחה פפריקה מתוקה
אבקת. מרק , פלפל שחור גרוס , מלח

**הכנות**:

לטגן את הבצל עד הזהבה, להוסיף את קוביות הסלק והמנגולד, להוסיף את המים ואת שאר המצרכים, להרתיח כשעה ולהוסיף את הקובות, לבשל כ20 דקות.

**מתכון לקובה סלק (אדום)**

בצל גדול חתוך לקוביות
2 סלקים מקולפים וחתוכים לקוביות
4 עלי מנגולד קצוצים
רסק עגבניות קטן
ליטר וחצי מים
2 כפות סילאן , מיץ מלימון אחד
סוכר במידה וצריך
כף שטוחה פפריקה מתוקה
אבקת. מרק , פלפל שחור גרוס , מלח

**הכנות**:

לטגן את הבצל עד הזהבה, להוסיף את קוביות הסלק והמנגולד, להוסיף את המים ואת שאר המצרכים, להרתיח כשעה ולהוסיף את הקובות, לבשל כ20 דקות.