**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.