



מרק כתום של ליאור משיח

מצרכים:

- 1 בצל בינוני, קלוף וחתוך גס
- 2 שיני שום קלופות
- 400 גר' דלעת נטו חתוכה לקוביות גדולות
- 2 גזרים קלופים וחתוכים גס
- 1 בטטה קלופה וחתוכה לקוביות גדולות
- חופן עלי פטרוזיליה
- 1 כף עלי שמיר
- 1 כפית פסטו בזיליקום
- מלח ופלפל לפי הטעם
- 1/2 כפית אגוז מוסקט טחון
- 1 כוס שמנת מתוקה
- מים לפי הצורך
- שמנת מתוקה להגשה

אופן ההכנה:

מכניסים את כל המצרכים למיכל הויטמיקס. מוסיפים מים לפי טעם אישי ☺ אם אוהבים מרק סמיך, מוסיפים כוס אחת, אם אוהבים מרק דליל מוסיפים יותר. זכרו שתמיד אפשר להוסיף עוד נוזלים, לכן עדיף להתחיל עם פחות. אין צורך לכסות את הירקות, אין צורך לבשל את הירקות מראש. מפעילים את הויטמיקס על תכנית מרק. לאחר 5 דקות ו-45 שניות, בודקים טעמים ומתקנים תיבול וסמיכות. מפעילים שוב על תכנית מרק רק כדי לערבב, ולקבל מרקם אקסטרה סמיך. זהו, המרק מוכן וחם, יוצקים לקעריות מרק ומגישים עם כפית שמנת חמוצה מלמעלה. המתכון באדיבות **ליאור משיח**.