



מרק מינסטרונה איטלקי

מתכון למרק מינסטרונה איטלקי המשולב בעלים ירוקים טריים, ירקות ושעועית.

בתוספת הקרמה עם גבינת פקורינו המעניקה למרק ניחוחות איטלקיים טעימים במיוחד!

מצרכים:

- 1 כוס (240 מ"ל) ציר מרק בטעם עוף
- 2 עגבניות חתוכות לרבעים
- 2 שן שום
- 1 גזר קטן
- 2 כוס (30 גר') בצל קצוץ
- 2 גבעול סלרי קצוץ
- 1/8 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/8 כפית אורגנו יבשה
- 1/8 כפית בזיליקום יבש
- 2 כפית מלח
- 1 כף רסק עגבניות
- 2 כוס (60 גר') גרגירי חמוס מקופסת שימורים, שטוף, מסונן
- 2 כוס (65 גר') זוקיני חתוך לקוביות ומאודה
- 2 כוס (130 גר') שעועית אדומה מונבטת, שטופה
- 2 כוס (30 גר') תירס
- 2 כוס (25 גר') גבינת פקורינו מגורדת

אופן ההכנה:

להכניס אל קנקן הויטמיקס את ציר המרק, העגבניות, שום, גזר, בצל, סלרי, פלפל שחור גרוס, אורגנו, בזיליקום, מלח ורסק העגבניות ולסגור את המכסה היטב.

להפעיל את הויטמיקס על מהירות 1 ולהעביר בהדרגה למהירות 10.

לערבל במשך 5-6 דקות, עד שהמרק חם ויוצאים אדים.

להוריד את מהירות הויטמיקס למהירות 1 ולפתוח את המכסה הקטן ולהוסיף לקנקן תוך כדי הפעולה את גרגירי החמוס, הזוקיני, שעועית אדומה, תירס וגבינה.

להמשיך לערבל למשך 1-5 שניות או עד קבלת המרקם הרצוי.

בתאבון!