



מרק עגבניות קרמי עם עשבי תיבול

בואו לגלות מתכון למרק עגבניות טעים במיוחד, המשלב בתוכו ניחוחות טריים של עשבי תיבול וירקות טריים, לחורף חם וטעים במיוחד

מצרכים:

- 11/2 (360 מ"ל) כוסות מים
- 410 גר' עגבניות חתוכות מקופסת שימורים
- 2 עגבניות חתוכות לרבעים
- 1 גזר חצוי
- 70 גר' עגבניות מיובשות
- 11/2 כפות בצל קצוץ
- 1 שן שום
- 11/2 כפות תימין מיובש
- 1 כפית אורגנו טרייה
- 1 כף רסק עגבניות
- 2 קוביית טיבולית בטעם ירקות
- 2 כפית זרעי פשתן טחונים
- 2 כוס (120 מ"ל) חלב/ חלב אוריז/ חלב קוקוס

אופן ההכנה:

להכניס את כל המרכיבים אל קנקן הויטמיקס לפי הסדר הרשום.

להפעיל את הויטמיקס על מהירות 1 ולהגביר למהירות 10, לערבב למשך 6 דקות.

ניתן לחילופין לבחור את תוכנית המרקס, להפעיל, לערבב עד סיום התוכנית.

במקרה הצורך, יש להשתמש במוט הדחיסה בכדי לדחוף את המרכיבים אל עבר הסכינים, לקבלת מרקם חלק, אחיד ומושלם!

בתאבון!