



מרק ירקות מוקרם עם תרד

מרק ירקות קרמי עם תרד, שימלא לכם את הבית בניחוחות של חורף ואווירה חמימה בלב

מצרכים:

- 1 (260 גר') תפוח אדמה בינוני, קלוף, חתוך לקוביות ומאודה
- 1 כוס (240 מ"ל) ציר ירקות
- 2 כוס (120 מ"ל) מים
- 1 שן שום
- 2 בצל קצוץ
- 1 גבעול סלרי קצוץ
- 1 זוקיני בינוני חתוך לקוביות
- 1 כף שמן זית
- 1/3 כוס (40 גר') גזרים חצויים, מאודים
- 2 כוסות (60 גר') תרד
- 1/8 כפית תימין יבשה
- 2 כפית מלח

אופן ההכנה:

לטגן קלות את השום, בצל וסלרי למשך כ 3 דקות, עד שהם מתרככים.

להכניס אל קנקן הויטמיקס את ציר הירקות, מים, שום, בצל, סלרי, גזרים מאודים, זוקיני, תרד, 2 (130 גר') מתפוחי האדמה המאודים, תימין ומלח 2 לפי הסדר הרשום.

לסגור את המכסה היטב ולבחור מהירות 1 או את תכנית המרקים.

להפעיל את הויטמיקס ולהעביר בהדרגה ממהירות 1 למהירות 10.

לערבל במשך 5-6 דק' או עד גמר תכנית המרקים.

להפעיל שוב את הויטמיקס על מהירות 1 ולהגביר למהירות 2, לפתוח את המכסה הקטן ולהכניס את יתרת תפוחי האדמה (130 גר'). לערבב למשך 5 דקות שניות לקבלת המרקם הרצוי.

בתאבון!