

מרק פיצה של ויטמיקס



מצרכים:

- 1 שן שום קלופה
- 0.5 כוס (80 גר') בצל בינוני קלוף
- 4 פטריות (40 גר'), חתוכות
- 0.5 פלפל ירוק ללא גרגירים, חתוך (60 גר')
- 1 כף שמן זית
- 1.5 כוסות מים (360 מ"ל)
- 3 עגבניות גדולות (370 גר')
- 3 כפות רסק עגבניות
- 1 כפית אורגנו יבש
- 1 כפית בזיליקום יבש
- 1 כפית פלפל שחור
- 0.75 כפית מלח (אופציונאלי)
- 0.5 כוס (55 גר') גבינת מוצרלה מגורדת (אופציונאלי)
- 2 כפיות (10 גר') גבינת פרמזן מגורדת (אופציונאלי)

אופן ההכנה:

1. להקפיץ בשמן את השום, הבצל, הפטריות, הפלפל הירוק ועגבנייה אחת עד לקבלת מרקם עדין.
2. להכניס אל מיכל הויטמיקס את המים, מחצית תערובת הירקות המוקפצים, 2 העגבניות הנותרות, רסק העגבניות והתוספות עפ"י הסדר הרשום ולסגור את המכסה.
3. להתחיל את פעולת הבלנדר במהירות הנמוכה ביותר, ובמהירות להגביר למהירות הגבוהה ביותר.
4. לערבב בתוך הבלנדר ל-4 דקות או עד ליציאת אדים מתוך הפתח במכסה.
5. הפחיתו את המהירות לרמה 2 והסירו את מכסה הפתח שבמכסה הראשי.
6. הוסיפו את יתרת הירקות המוקפצים והגבינות דרך הפתח במכסה הראשי.
7. ערבבו במשך 5-10 שניות נוספות.

הערות השף:

- הוסיפו תבלינים ותוספות פיצה אהובות להעשרת הטעם!