

מרק דלורית

כמות ל- 4 מנות

מרכיבים למרק:

500 גר' דלורית מגולענת וקצוצה
1 בצל לבן קצוץ
שני גבעולי סלרי קצוצים
200 מ"ל חלב טרי או שמנת מתוקה
400 מ"ל ציר ירקות
2 גבעולים של טימין טרי
20 גר' חמאה
סוכר, מלח ופלפל, לתיבול על פי הטעם
גרעיני חמניה, פטרוזיליה, פלפל גס לעיטור

מרכיבים לקרוטונים:

200 גר' לחם חתוך לחתיכות בגודל של כ-2 ס"מ
1¼ כוס שמן זית
1 כף שום קצוץ
1 כפית מלח
1 כפית פלפל
10 גר' פטרוזיליה קצוצה

שלבי הכנה:

הכנת הקרוטונים:

1. חממו מראש את התנור בתוכנית טורבו על 180 מעלות.
2. ערבבו את כל המרכיבים, למעט הלחם.
3. ערבבו את הלחם עם תערובת התיבול. הקפידו לפזר היטב את חתיכות הלחם בקערה כדי לוודא שכל החתיכות מצופות בצורה אחידה.
4. הניחו את חתיכות הלחם על מגש והכניסו לתנור לכ-5 דקות.
5. הוציאו את המגש, נערו אותו, סובבו אותו והכניסו אותו לתנור ל-3-2 דקות נוספות.

הכנת המרק:

1. הכניסו את החמאה לסיר שחומם מעט מראש וטגנו את הסלרי והבצל.
2. ברגע שהסלרי והבצל התרככו, הוסיפו את השום והדלורית.
3. כאשר הדלורית התרככה מעט, הוסיפו את השמנת (או החלב), ציר הירקות והטימין. תבלו עם מלח, סוכר ופלפל. הביאו את המרכיבים לרתיחה.
4. העבירו את התערובת בזהירות למעבד מזון.
5. סננו את המרק מתוך מעבד המזון.
6. העבירו לצלחת ועטרו באמצעות הקרוטונים, פטרוזיליה, גרעיני חמניה ופלפל שחור גרוס.

בתאבון!