

מרק כתומים

- 60 גרם חמאה
- 3 כפות שמן זית
- 3 גזרים פרוסים
- 4 בטטות בנוניות (קוביות)
- 500 גרם דלעת (קוביות)
- 2 בצלים (קצוצים)
- 2 תפוחי אדמה (קוביות)
- 2 כפות קמח
- מלח, פלפל, אגוז מוסקט
- 2-3 כפיות מרק עוף
- 6-7 כוסות מים
- 180 מ"ל שמנת מתוקה
- לקישוט/הגשה:
- בצל ירוק קצוץ
- פרמזן

הכנה:

1. ממיסים בסיר חמאה ושמן. מוסיפים את כל הירקות, מכסים את הסיר ומאדים 15 דקות, תוך בחישה מדי פעם.
2. מוסיפים את הקמח ובוחשים.
3. מתבלים במלח, פלפל, אגוז מוסקט ומרק תיבול ובוחשים.

4. מוסיפים את המים, מביאים לרתיחה ומבשלים שעה על אש נמוכה.
5. מרסקים את המרק עם ממחה ידני עד לקבלת תערובת חלקה.
6. מוסיפים את השמנת ומערבבים. טועמים ומתקנים טעמים.
7. להגשה מפזרים בצל ירוק ופרמזן.