

רכיבים:

1 סלסלת פטריות שמפניון, קצוצות דק מאוד

1 בצל, קצוץ דק מאוד

1 מיכל שמנת לבישול (לבחירתכם חלבי/פרווה)

10 כוסות מים

2 כפות שמן קנולה

7 כפות אבקת מרק פטריות

קורט אגוז מוסקט

מעט תימין טרי, קצוץ דק

קורט מלח

עלי בזליקום טריים

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול, מחממים את השמן. לאחר שהשמן חם, מטגנים את הבצל, עד שנהייה שקוף.
2. מוסיפים את הפטריות הקצוצות, את אגוז המוסקט, את התימין והמלח ומערבבים קלות במשך 2 דקות.
3. מוסיפים את המים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
4. לאחר שרותח, מוסיפים את אבקת המרק ומערבבים היטב. מוסיפים את מיכל השמנת, מערבבים ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים הלהבה ומבשלים המרק במשך 20 דקות.
6. מוזגים לצלוחיות ההגשה, מניחים במאכז כל צלחת עלה בזליקות טרי ומגישים.

