

מרק כרובית



רכיבים:

ראש כרובית בגודל בינוני, שטוף היטב

3 כוסות חלב

כפית אגוז מוסקט טרי מגורר

2 כפות אבקת מרק פטריות

כף מלח

פלפל לבן

4 כוסות מים

2 כפות גדושות קמח

150 גרם חמאה (או מחמאה)

אופן ההכנה:

1. מפרידים כרובית לפרחים קטנים.

2. מבשלים במים, מביאים לרתיחה ומבשלים עוד כ-25 דקות עד לריכוך.

3. מסננים. חצי מכמות הכרובית טוחנים במעבד מזון, וחצי משאירים כפרחים שלמים. את מי הבישול שומרים בצד.

4. בסיר ממיסים חמאה. מוסיפים אבקת מרק, אגוז מוסקט, מלח, פלפל וקמח. מערבבים היטב עד שכל שומן החמאה נספג התערובת.

5. מוסיפים חלב ומערבבים עד לקבלת מרקם חלק ללא גושים.

6. מוסיפים את כל הכרובית ומערבבים יחד.

7. מוסיפים את מי הבישול של הכרובית. מערבבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה מבשלים עוד 20 דקות.

8. טועמים ומשלימים תיבול.