



הצעת הגשה.

## רכיבים:

2 סלקים

$\frac{1}{2}$  גביע יוגורט (או שמנת, אם אוהבים)

$\frac{1}{2}$  כוס מים

1 כף חרדל

2 כפות חומץ בלסמי

1 כפית סוכר (או לפי טעם)

½ בצל קטן, קצוץ

## אופן ההכנה:

1. הסלקים: מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צלזיוס) ואופים את הסלקים בקליפתם שעה וחצי-שעתיים. לחלופין, אפשר לבשלים בקליפתם במים, כ-40 דקות לפחות, עד שהם רכים, ורק אז לקלוף אותם.

2. יום לפני ההגשה: שמים את כל המרכיבים במעבד המזון או בבלנדר ומעבדים למרק סמיך במרקם אחיד. מצננים 8 שעות לפחות. שמים בתרמוס או בכלי אטום בתוך צידנית עם קרח, ומגישים קר.