



רכיבים:

1 ק"ג תפוחי אדמה

1 כף מלח

3 כפות קמח

5 כפות שמן

מעט פטרוזיליה קצוצה

1 כף פפריקה מתוקה

1½ כוסות שמנת חמוצה

אופן ההכנה:

1. חותכים את תפוחי האדמה לקוביות. מניחים בסיר, מכסים ב 10 כוסות מים, ממליחים ומבשלים עד שתפוחי האדמה רכים.

2. מחממים את השמן במחבת. מוסיפים את הקמח בהדרגה תוך כדי ערבוב מתמיד. ממשיכים לערבב את הרביכה עד שמתקבלת תערובת סמיכה וחלקה. מוסיפים את הפפריקה ואת הפטרוזיליה הקצוצה ומערבבים. מכניסים למקרר עד שהתערובת קרה לגמרי.

3. מעבירים את התערובת מהמחבת לסיר המרק. מערבבים היטב ומבשלים 2 דקות נוספות.

4. מניחים את המרק בצד להתקרר, כשהוא פושר מוסיפים את השמנת החמוצה ומאחסנים במקרר ל 24 שעות לפני ההגשה.