

מרק מינסטרונה



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- בצל קצוץ
- גזר חתוך לקוביות
- זוקיני חתוך לקוביות
- שורש סלרי חתוך לקוביות
- גרם חזה אווז מעושן חתוך לקוביות
- כפות רוטב עגבניות
- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כפות שמן זית
- חבילה קרוטונים למרק וסלט 400 ג להגשה

הכנה

1. מחממים שמן בסיר ומטגנים את הירקות והאווז.
2. מוסיפים מים, רוטב הספגטי ואת מרק התיבול ומבשלים כ-20-30 דקות, או עד שהירקות מתרככים.
3. מוסיפים את הספגטי ומבשלים 5-10 דקות.
4. מכבים את האש ומגישים מיד עם שפע קרוטונים.

60 דקות

6 servings 6