



Bruchy kauftheil  
ברוכי קופטייל



## מרק כרובית וארטישוק ירושלמי חלומי



### מצרכים:

- 1/2 ק"ג כרובית
- 1/2 ק"ג ארטישוק ירושלמי קלוף
- שורש פטרוזיליה
- סלרי ראש
- 1-2 קישואים
- 3 כפות שמן
- 2 בצל
- 5 שיני שום
- מלח ופלפל שחור
- כ-2 ליטר מים

### אופן ההכנה:

- מחממים את השמן בסיר
- פורסים את הבצל והשום ומטגנים
- בינתיים מכינים את הירקות, מקלפים, מנקים וחותכים
- כשהבצל מתחיל להתרכך ולהשחים מעט, מוסיפים את הירקות והמים
- מביאים לרתיחה, מוסיפים מלח ותבלינים שאוהבים
- מכסים וממשיכים לבשל על אש בינונית כ-שעה וחצי עד שהירקות כולם מתרככים
- מורידים מהאש וטוחנים
- מגישים חם
- ניתן לקשט בפרוסות כרובית מטוגנת, שקדים, קרוטונים וכו'
- לקישוטי כרובית, לפני הבישול פורסים פרוסות דקות ויפות של פרחי כרובית, מייבשים בנייר סופג ומטגנים משני הצדדים.

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

[www.bbruchy.com](http://www.bbruchy.com)