

קרופניק - מרק

מרק מועשר בחלמוני ביצים ושמנת מתוקה. מנה נהדרת.
מרק קרופניק הוא מרק גריסים ופטריית סמיך מהמטבח הפולני. המרק מכיל גם ירקות שונים - בדרך כלל בצל, גזר וסלרי, לעיתים גם תפוחי אדמה.
הגרסה הקלאסית של המרק צמחונית, אך קיימות גם גרסאות בהן מתווספות למרק קוביות בשר ועצמות. המרק עשוי ממוצרי יסוד זולים, ולכן נחשב כמזון עממי. נהוג להגיש את המרק בליווי לחם שיפון.

מצרכים:

1 בצל
3 גזרים
חצי שורש סלרי
3 כפות מרגרינה או חמאה
7 כוסות מים
4 כפיות אבקת מרק
1 כפית מלח
חצי כוס גריסי פנינה
2 חלמונים
חצי כוס שמנת מתוקה
2 כפיות פטרוזילה קצוצה (לא חובה)

אופן ההכנה:

מקלפים את הירקות וחותכים לחתיכות קטנות. מטגנים בחמאה או במרגרינה בסיר המרק עד לריכוך - בערך 5 דקות.
מוסיפים מים, מלח, א. מרק ואת גריסים. מבשלים במשך שעה על אש בינונית בסיר מכוסה למחצה. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.

לפני ההגשה מחממים את המרק עד רתיחה, טורפים את החלמונים ואת השמנת המתוקה בקערה. מוסיפים חצי כוס מרק חם ובוחשים היטב.
מחזירים את התערובת כולה לסיר ומערבבים.
ניתן גם לפזר מעט עלי פטרוזיליה קצוצים לקישוט.