

מרק עוף עם לוקשלק

נראה לי שזה המאכל הלאומי של מזרח אירופה. אין ארוחת ערב שישי ללא מרק עוף. בטח ובטח בחורף. יש האומרים שזו התשובה לאנטיביוטיקה. חולים, בריאים, קצת מקוררים - מרק עוף זו התשובה היהודית לכל מחלה.

מצרכים:

כנפיים, פולקלך או גב עוף

ניתן להוסיף אף כנף של הודו או פולקע הודו.

1 בצל

3-4 גזרים מקולפים

1-2 תפוחי אדמה

2-3 קישואים

חתיכת דלעת

קולורבי - מוסיף טעם

שורש פטרוזיליה

שורש סלרי

עלי פטרוזיליה

עלי שמיר

עלי סלרי

1-2 שיני שום

מלח, פלפל, א. מרק עוף

אופן ההכנה

מרתיחים את העוף במים 5-10 דקות.

שוטפים את הסיר מהשומנים והלכלוך.

מחזירים לסיר את העוף ושאר הירקות.

מרתיחים. מוסיפים את התבלינים לפי הטעם.

מבשלים עד שהירקות מתרככים. (בערך שעה)

אני נוהגת לקשור את העלים הירוקים עם ענף אחד של סלרי.

מוציאים את העלים ואת שיני השום.

מגישים עם אטריות שהכנו לפי ההוראות שע"ג השקית (לוקשלק).

או שקדי מרק