

## (קצ'וקו (מרק דגים

min זמן הכנה: 120

קושי: בינוני

### מצרכים

- תרנגולת הים, (דג): 250 גרם) Gallinella
- בצל: 80 גרם
- ברבוניה: 200 גרם
- גזר: 80 גרם
- וונגולה (סוג צדפה/רכיכה): 100 גרם
- לחם ישן: לפי הצורך
- מולים: 200 גרם
- מלח: לפי הצורך
- נזלו (סוג מרלזזה): 250 גרם
- סלרי: 80 גרם
- פטרוזיליה: לפי הצורך
- פלפל שחור: לפי הצורך
- צ'יקלה (צרצר הים, סוג מחושטן): 100 גרם
- קלמרו: 100 גרם
- שום: שן אחד
- שמן: 20 גרם
- שרימפ: 200 גרם
- תמנון: 200 גרם



### הכנה

1. בהתחלה חותכים דק את הגזר, את הסלרי ואת הבצל, ומטגנים אותם קלות בסיר עם שמן, שום, מלח ופלפל בינתיים מנקים את כל הדגים, ומכינים מרק טוב עם השאריות שלהם.
2. מתכון זה הוא עדין, משום לכל דג את מאפייני הבישול שלו, לכן יש לתזמן את הכנסתן לסיר באופן חכם.
3. להוסיף את **העגבניות** לירקות ולהתחיל עם הוספת התמנון נע, לאחר 30 דקות להוסיף את מרק הדגים והדגים עם העצם, ולאחר 15 דקות את הקלמרי והסרטנים, ולאחר 15 דקות את הרכיכות.
4. הבישול מושלם לאחר פתיחת הצדפות. להגיש עם ברוסקטות מלחם פריך.

### למתכון הזה השתמשנו

עגבניות קצוצות דק 300 גרם

