

מרק דלעת וגזר



45 min: זמן

קל: קושי רמת

(4 - 6 אנשים רכיבים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 150 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- בצל 1
- גזר 250 גרם
- דלעת - 1 ק"ג לאחר הניקוי לקישוט
- מלח לפי הטעם
- מרק צמחי (או מים) 1 ליטר
- ענף 1 רוזמרין
- פלפל שחור לפי הטעם
- שמן זית כתית מעולה 3 כפות

לציפוי

- זיתים שחורים לפי הצורך
- רוטב יוגורט לפי הצורך



הכנה

מרק הדלעת והגזר הינו **מנה סתוית** קלה וטעימה ביותר. תוך מספר דקות ורכיבים מעטים ופשוטים תכינו מנה טעימה ומזינה. אני קישטתי אותה, ויצרתי קישוט לפי נושא **האלווין**, כלומר קורי עכביש מרוטב יוגורט ועכבישון בעזרת זית שחור. מרק הדלעת והגזר טעים מאוד גם חם וגם קר, מושלם!
להגשה בחג המפלצתי ביותר של השנה

1. ליצוק את השמן לסיר ולטגן קלות את הבצל הקצוץ.
2. להוסיף את הדלעת ואת הגזרים המקולפים וחתוכים לחתיכות קטנות, לטגן כשתי דקות.
3. להמליח קלות את הירקות ולהוסיף את **רוטב העגבניות פומי**, לבשל כדקה לספיגת הטעמים ולהוסיף את המרק הצמחי (או מים, במקרה הזה להוסיף גם מעט מלח), לבשל כ-25 דקות.
4. לאחר סיום הבישול, להוסיף את הרוזמרין, פלפל שחור ולמעוך את כל הרכיבים בעזרת בלנדר ידני עד לקבלת קרם חלק והומוגני.
5. לשים את מרק הדלעת והגזר בצלחות ולקשט: לשים מעט רוטב יוגורט בשקית זילוף ללא פיה וליצור עיגולים במרחק של כסנטימטר אחד. מהשני, בעזרת קיסם שיניים למשוך קווים מבפנים החוצה על מנת ליצור את קורי העכביש.
6. לחתוך זית לחתיכות קטנות על מנת ליצור את הגוף ואת רגלי העכבישון.

אלנה לאודיצי'ני -