










דדי פחות אוהב לבשל אבל מאוד אוהב לאכול... מתכונים שכיף להכין עם הילדים



לכבוד חורף חמים וטעים קבלו מתכון למרק פטריות חלבי כמו שאני אוהב!



מצרכים למרק:

- 500 גרם (סלסלה/קופסת שימורים) פטריות מהסוג שאתם אוהבים 
- 50 גרם חמאה 
- כף שמן זית 
- בצל בינוני (קצוץ) 
- 3 כפות קמח לבן 
- קרטון שמנת מתוקה (250 מ"ל) 
- כפית שטוחה מלח 
- פלפל - לפי הטעם 



הוראות הכנה:

1. שוטפים את הפטריות ופורסים גס.
2. בסיר רחב ממיסים את החמאה עם שמן הזית, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להזהבה קלה.
3. מוסיפים את הפטריות ומטגנים 2-3 דקות נוספות.
4. מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב.
5. מוסיפים מים עד לכיסוי הפטריות ועוד 2 ס"מ מעליהן. מביאים לרתיחה ומבשלים 5 דקות נוספות.
6. מוסיפים את השמנת המתוקה ומתבלים במלח, פלפל ותבלינים אהובים.
7. מערבבים טוב טוב ומביאים לרתיחה. ממשיכים לבשל 3-4 דקות נוספות, טועמים ומתקנים תיבול.
8. מגישים חמים וטעים.



המרק רותח והבית מריח טוב...

**האם חשבתם כמה אריזות ריקות תגענה לפחי המחזור
בסיום הכנת המנה?**

עכשיו בואו נפריד יחד את האריזות לפחים השונים:

- לפח הכתום:** אם האריזות ריקות נשליך סלסלת הפיטריות או קופסת השימורים וקרטון השמנת
- לפח הסגול:** בקבוק שמן הזית
- לפח הכחול:** אריזת החמאה והקמח
- לפח הירוק / לקומפוסט:** שאריות בצל ופטריות במידה ונותרו

