



# 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

בתיאבון

