

## מרק עוף בנוסח אשכנזי

מתכון עתיר טעם, בדיוק כמו שהיו עושות הסבתות. מרפא כל מחלה, ולכן זכה לכינוי "בּוֹבֶעִמִיצ'ין" בּוֹבֶע = סבתא ביידיש). המתכון הזה מבוסס על בשר הודו, אבל אפשר לעשות אותו גם מעוף. ידידתנו נהגה לומר שבשביל מרק עוף טוב צריך 'גזר צעיר ותרגולת זקנה'.

### מצרכים

הצווארים צריכים להיות חתוכים לחתיכות באורך של כ-10 ס"מ והכנפיים – חתוכות באמצע. עוף אפשר לשים בשלמותו או לחתוך למנות גדולות.	3 ק"ג צווארים וכנפיים של הודו או 1-2 עוף גדול
מניחים את נתחי הבשר ואת כל הירקות החתוכים בסיר.	2 גזרים בינוניים – קלופים ופרוסים
מוסיפים את התבלינים. <b>לתשומת לב:</b> אם הבשר מובשר, ייתכן והוא כבר מכיל את כמות המלח הרצויה ואין צורך להוסיף מלח.	1 שורש פטרוזיליה – קלוף ופרוס
מסדרים את צרורות העלים מעל.	1 שורש סלרי קטן (או חצי גדול) – קלוף וחתוך ל-8
מוסיפים מים לסיר עד כדי כיסוי כל התכולה + 1 ס"מ נוסף.	1 קולורבי בינוני – קלוף וחתוך לחצאי-פרוסות
מביאים לרתיחה על להבה גדולה, ומבשלים על להבה קטנה, על סף רתיחה, כשעה וחצי נוספות. מכבים את הכיריים ומקררים כשעתיים.	2-3 עלי כרוב – שלמים ומגולגלים יחד
משליכים את צרורות הירק ואת העגבניה.	חצי פלפל אדום – מחולק ל-4
מסננים את נתחי הבשר ואת הירקות ושומרים בנפרד.	1 בצל בינוני – קלוף אך שלם
את הנוזלים מסננים לסיר מתאים דרך בד סינון המונח בתוך מסננת.	1 עגבניה חתוכה לשני חצאים
מגישים את המרק חם מאד.	1/2 צרור עלי פטרוזיליה
לצד המרק ניתן להגיש את הירקות המבושלים, אטריות, פתיתים או שקדי מרק, קערית של פטרוזיליה קצוצה וצנוניות.	1/2 צרור עלי סלרי
את נתחי הבשר אפשר לאכול כמנה נפרדת, עם רוטב פפריקה ושום (ר' בהמשך המתכון).	1/4 צרור עלי שמיר
	כף שטוחה מלח גס
	כף גרגרי פלפל שחור
	כפית פפריקה מתוקה
	<b>להגשה:</b>
	פטרוזיליה קצוצה
	פרוסות צנוניות מומלחות

רוטב פפריקה ושום:

50 גר' חמאה או מרגרינה

2 כפות קמח

3-4 שיני שום מעוכות

כף פפריקה מתוקה

1/2 כפית פפריקה חריפה

1-2 כוסות מרק עוף

ממיסים את החמאה במחבת עמוקה.

מוסיפים קמח, פפריקה ושום ובוחשים היטב.

בוחשים פנימה בהדרגה את המרק הנוזלי, עד לקבלת מרקם של רוטב. אפשר להוסיף יותר נוזלים על פי הצורך.