



## מרק עגבניות צליות

בשיתוף קוואקר

5-6 מנות

### הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות טורבו ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. חוצים את עגבניות ומניחים אותן על התבנית עם החצי החתוך כלפי מעלה.
3. חותכים את הפלפל לרבעים, נפטרים מהגרעינים ומניחים על התבנית.
4. חותכים ריבוע של נייר אפייה ומניחים אותו על ריבוע של נייר כסף.
5. חותכים לראש השום את החלק העליון, ומניחים על הריבועים שחתכנו.
6. מזלפים עליו מעט שמן זית וסוגרים היטב. מניחים גם את השום העטוף על התבנית.
7. מזלפים שמן זית על העגבניות ומפזרים מעט מלח.
8. צולים בתנור כשעה ועשרים דקות. (אפשר להציץ לקראת הסוף ואם הירקות מתחילים להשחים הם מוכנים, אפשר גם להוציא את הפלפלים לפני העגבניות אם נראה לכם).
9. מעבירים לסיר גדול את כל תכולת התבנית עם המיצים והשמן.
10. את השום מוציאים מהעטיפה ומועכים מתוך הקליפה החוצה לתוך הסיר.
11. מוסיפים רסק עגבניות, את כל התבלינים, מים רותחים וסלרי.
12. מערבבים, מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים 30 דקות.
13. מוסיפים את הקוואקר, מערבבים ומבשלים 10 דקות נוספות.
14. מכבים את האש ועם בלנדר מוט טוחנים למרקם חלק ואחיד.
15. טועמים ומוסיפים מלח וסוכר לפי הטעם.
16. מוסיפים את עלי הבזיליקום והשמן זית וטוחנים שוב.
17. מגישים חם עם קרוטונים ועלי בזיליקום.
18. אפשר להוסיף חצי כוס שמנת או קרם קוקוס לטעם קרמי יותר.

### מה צריך?

- 1½ קילו עגבניות בשלות
- 1 ראש שום שלם
- 1 פלפל אדום
- 3 כפות שמן זית
- מעט מלח
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כפית מלח
- ½ כפית פפריקה מתוקה
- 1 כף סוכר
- ½ כפית פלפל שחור
- 1 ליטר מים רותחים
- 1 ענף סלרי קצוץ גס לא חובה
- ⅓ כוס קוואקר שיבולת שועל להכנה מהירה
- 5-6 עלי בזיליקום טריים לא חובה
- 1 כף שמן זית

מרק עגבניות צליות - אז מה את עושה כל היום?