בס"ד

**קובה סולת – שרה בנאי כהן**

סולת

שמן

פלפל חריף

מים

מלח

כורכום

בסיר עמוק ורחב מטגנים 2-3 בצלים גדולים קצוצים.

אחרי שהבצל מטוגן היטב- מתבלים 2-3 כנפיים/ גרונות מתובלים במלח, פלפל וגריל עוף ומטגנים קלות מעל הבצלים.

מקלפים וחותכים 4-5 סלק לפרוסות ומניחים מעל לעופות.

מגרדים 2 עגבניות בשלות, מתבלים במלח ופלפל שחור ושופכים מעל לסלק.

מוסיפים מים רותחים עד ל1/2 מגובה הסיר. (מומלץ גם להוסיף קוביות סלרי מהקלחים של הסלרי...- אני שמתי אתמול סלרי שלם כמעט!!)

מרתיחים את המרק. מוסיפים 2-3 לימונים שחורים= לימון פרסי... כמובן לפי הטעם!, קמצוץ סוכר ועוד מלח לפי הטעם...

טועמים ומתקנים תיבול ומבשלים עד שהסלק מבושל חצי בישול בערך!

אח"כ "זורקים" את הקובות למרק הרותח ומבשלים על אש קטנה...

חשוב לבשל בסיר רחב כדי שהקובות לא יתפרקו...