## [מרק עוף עם ירקות וחוואיג'](http://www.be-light.co.il/recipe-veg-soup/)

**מרכיבים:**

4 שוקי עוף ללא העור

1 בטטה קטנה

1 גזר

1 בצל

1 שורש סלרי +גבעולים

1 שורש פטרוזליה

2 קישואים

1 פלפל אדום

2 שיני שום

1 כוס קטנה גריסי פנינה

1 כפית חוואג'

1 כף שמן זית

2\1 כפית כורכום

לפי הטעם-מלח, פלפל

מים

**הכנה:**

לשטוף, לקלוף ולחתוך לקוביות את הירקות

לטגן מעט את הבצל עם שמן זית

להכניס את השוקיים ולטגנן קלות בשמן

לאחר מיכן להוסיף את כל שאר הירקות

להוסיף את התבלינים והמים

לבשל כ 15 דקות עד לריכוך חלקי של הירקות

להוסיף את גריסי הפנינה

לבשל עוד כחצי שעה על אש בינונית

בסוף הבישול להוסיף פטרוזליה וכוסברה קצוצה