

Grønsagssuppe



شورية الخضار

المقادير:

- 4 جزر
2 كرات (يشبه البصل الأخضر)
2 بصل
1 فليفلة خضراء
5 بطاطا
قطعتين من باكيت مرق الدجاج
ملح وفلفل
- porre

الطريقة:

تنظف الخضار وتقطع إلى مكعبات.
تغلى الخضار بالماء مع إضافة مكعبات مرق الدجاج حتى ينضج (حوالي 25 دقيقة).
يخلط المرق بقليل من الطحين أو النشاء ليصبح المرق متماسكا (سميكا) قليلا.
يضاف الملح والفلفل حسب الذوق.

