

شوربة الجزر بالكريما



• زنجبيل مبشور، رشة واحدة

• بطاطا مكعبات 40 غراماً

• مرق الخضراوات 475مل

• شبت مفروم (بقلة من التوابل) 10غراماً

• كريما للطبخ 60مل

• ملح وبهار، حسب الذوق

تذوب الزبدة في قدر صغير، يقلب فيها الجزر والبصل والزنجبيل، ثم تضاف مكعبات البطاطا ومرق الخضراوات. تترك الشوربة على نار متوسطة حتى الغليان ثم تخفف النار وتترك حتى تنضج البطاطا. يصفى بعدها السائل في قدر منفصلة، وتوضع الخضراوات المطهوه في خلاط آلي مع الشيت وتخلط حتى تصبح متماسكة توضع على النار مرة أخرى مع القليل من السائل، تضاف اليها الكريما تملح وتبهر وتترك على النار حتى تصبح ساخنة من دون أن تغلي. تقدم مباشرة مزينة بالكريما الحامضة.