حساء مكعبات صدور الدجاج

المقادير:

مكعبات من صدور الدجاج

خل

ملعقة متوسطة من الزبدة النباتية

حلقات بصل

عيدان كرفس

فلفل أحمر حلو وحار

ملعقة صغيرة معجون طماطم

كوبان من عصير الرمان الطازج المركّز

ملح وفلفل أسود

حبّات رمّان

نصف كوب متوسط كريمة

الطريقة:

- تُغسل مكعبات صدور الدجاج بالماء والخل، ثمّ تشطف

- تقلب في الزبدة النباتية مع حلقات البصل وحبّات الرمّان والكرفس، ثمّ تتبل بالملح والفلفل الأسود

- يضاف لتر ماء حتى تنضج ثلاثة أرباع نضج، فيضاف معجون الطماطم، وعصير الرمّان وتترك على نار هادئة حتى تتجانس

- تضاف الكريمة، تُقدم ساخنة