شوربة كفتة الدجاج مع الخضار



المقادير:

لكفتة الدجاج:

½ كيلوغرام صدر من الدجاج المفروم

¼ كوب من البقدونس المفروم

½ ملعقة صغيرة من البابريكا

½ ملعقة صغيرة من البهار الأبيض

ملح

½ كوب من الدقيق

6 أكواب من مرق الدجاج

للشوربة:

3 ملاعق كبيرة من الزبدة

1 كوب من البصل المفروم

½ كوب من الكرفس المفروم

2 فص من الثوم المفروم ناعماً

1 فلفل أحمر مكعبات

½ كوب من البسلة (بازلاء)

1 كوب من الفاصولياء الخضراء ذات قطع صغيرة

1 كوب من البطاطس، مكعبات

1 ملعقة صغيرة من البابريكا

كزبرة خضراء مفرومة للتزيين

الطريقة:

لكفتة الدجاج:

- يُخلط الدجاج المفروم مع البقدونس في وعاء، ويُتبّل بالبابريكا، البهار الأبيض والملح.
- يُشكّل الخليط على هيئة كرات صغيرة، تُرش بالدقيق حتى يغطيها مع التخلص من الدقيق الزائد.
- يسخن المرق في إناء على نار متوسطة، وتضاف كرات الدجاج، تُخفّف الحرارة ويُترك الخليط على نار هادئة نحو 10 دقائق.

للشوربة:

- تُسخن الزبدة في إناء على نار متوسطة، يُضاف البصل والكرفس ويقلب لمدة 5 دقائق حتى يلين.
- تُضاف باقي الخضراوات والبابريكا وتُقلب نحو 5 دقائق أخرى.

- يضاف خليط الخضراوات إلى كفتة الدجاج، وتُترك الشوربة على نار هادئة لمدة 15 دقيقة، أو حتى تمام نُضج الدجاج والخضراوات.

- تُقدّم ساخنة وتُزيّن بالكزبرة المفرومة.