شوربة البروكلي

المقادير:

- 1 حبة بروكلي متوسطة الحجم
- 2 ملعقة كبيرة دقيق
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 1 علبة قشدة الخفق
- 1 ½ لتر مرق دجاج
- 1 كوب حليب سائل
- ½ ملعقة صغيرة أوريغانو
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل
- 1 علبة جبنة شيدر، مبشورة
- ½ كوب جبنة موتزاريلا، مبشورة

طريقة التحضير:

1. يسخن الزيت في قدر ثمٍ يضاف اليه الدقيق حتى يحمر.
2. يضاف الحليب تدريجياً الى الدقيق مع التحريك المستمر ليصبح المزيج ناعم ومتجانس.
3. يترك المزيج على نار هادئة حتى يتكاثف ثم يضاف مرق الدجاج وتخفق المكونات بالخفاقة حتى تتماسك وتتجانس.
4. تغسل البروكلي وتقطع الى قطع ثم تسلق في الماء المغلي لمدة دقيقة.
5. يصفى البروكلي ويضاف الى خليط المرق وتترك على النار حتى الغليان.
6. تضاف الجبنة الى الشوربة ثم تضاف القشطة وتخلط المكونات جيداً حتى تذوب الجبنة.
7. تطفئ النار ثم يضاف الملح والفلفل والأوريغانو الى الشوربة.
8. تقدم شوربة البروكلي ساخنة في وعاء مجوف للشوربة.