

شوربة الجزر بالكزبرة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

وقت الطهي: 60 دقيقة

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بصلة، مفرومة
- 400 غ جزر، مقشر ومقطع مكعبات
- 1 فص ثوم مهروس
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة مجففة، مطحونة
- 1 لتر مرق خضار
- $\frac{1}{2}$ كوب كزبرة خضراء، مفرومة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل اسود

طريقة التحضير:

1. في قدر واسع، يسخن الزيت على نار متوسطة ويضاف الجزر والبصل مع التحريك لحوالي 5 دقائق.
2. تضاف الكزبرة وتحرك المكونات ثم يضاف المرق والثوم ويترك المزيج على النار لحوالي 20 دقيقة حتى الغليان.
3. يخلط الخليط في الخلاط الكهربائي ليصبح ناعم ثم يعاد الى القدر ويترك ليغلي لحوالي 5 دقائق.
4. تتبل الشوربة بالفلفل والملح وتسكب في أطباق وتزين بالكزبرة.