

طريقة تحضير شوربة البروكلي بجبنه الشيدر

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 3 أشخاص

المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة
- 1 بصلة، مفرومة
- $\frac{1}{4}$ كوب طحين
- 2 كوب مرق دجاج
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 كوب بروكولي، مقطع
- 1 حبة جزر، مفرومة
- 2 كوب حليب
- 3 كوب جبنة شيدر مبشورة

طريقة التحضير:

1. في قدر عميق، تسخن الزبدة على نار متوسطة ثم يضاف البصل ويقلى لبضع دقائق.
2. يضاف الطحين ويقلى لدقيقتين حتى يتحمص ثم يضاف مرق الدجاج وتحرك المكونات ويتبل المزيج بالملح والفلفل.
3. يضاف الجزر والبروكولي ويترك المزيج على النار لحوالي 20 دقيقة ثم تخفف النار ويضاف الحليب ويترك الخليط ليغلي.
4. تضاف جبنة الشيدر وتتبلى الشوربة بالفلفل والملح.
5. تسكب الشوربة في أطباق عميقة للتقديم وتزين بالجبنة المبشورة.