طريقة تحضير شوربة السبانخ

المقادير:

- 5 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 بصلة، مفرومة
- 4 كوب سبانخ طازج، مفروم
- ¼ كوب ماء
- 5 ملاعق كبيرة طحين
- 2 مكعب مرق دجاج
- 10 كوب حليب
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان، مبشورة

طريقة التحضير:

1. في قدر، تسخن الزبدة ويقلب البصل ليذبل.
2. يضاف الماء والسبانخ مع التحريك ليصبح السبانخ طري.
3. يضاف الطحين وتحرك المكونات.
4. يضاف الحليب تدريجيًا مع التحريك ثم تضاف مكعبات مرق الدجاج والملح والفلفل ويترك المزيج على النار حتى يغلي.
5. يصب المزيج في الخلاط الكهربائي ويخفق ليصبح كالكريمة.
6. يعاد المزيج الى القدر ويسخن ويسكب في أطباق للشوربة.
7. يزين وجه الطبق بجبنة البارميزان.