أشهى وصفات الحساء والشوربة للخريف

هناك العديد من الطرق للتدفئة مع اقتراب الخريف، السترات والبطانيات والنيران ، على سبيل المثال لا الحصر. ومع ذلك ، نعتقد أن تحضير بعض وصفات الحساء في الخريف هو بالتأكيد أكثر طريقة لذيذة للراحة. ليس هناك وقت أفضل للاستمتاع بهذه الوصفات الشهية. مجرد التفكير في الأمر: خلال موسم الحصاد ، يمكنك الوصول إلى عدد لا يحصى من الفواكه والخضروات الجاهزة للالتقاط ووضعها في حساء الخريف المفضلة لديك. ناهيك عن أنه لا يوجد ما يشبه تملّك الأريكة في صحن ساخن من الصلصات ، سواء كان يشمل البطاطا الحلوة أو القرع أو ربما الإثنين!

قبل ذلك ، ستجد الحساء الذي يستخدم أفضل نكهات الخريف، بالإضافة إلى الإضافات المريحة الأخرى مثل لحم الخنزير المقدد ، والمعكرونة ، وأكثر من ذلك. سواء كنت في مزاج لحساء شوربة دجاج كلاسيكية أو شيء أكثر ارتفاعًا ، مثل وعاء المعكرونة بالكاري ، فأنت ملزم بمواجهة عدد قليل من حساء الخريف الشهية. اليك بعد الوصفات الشهية التي يجب تطبيقها:

هناك العديد من الطرق للتدفئة مع اقتراب الخريف، السترات والبطانيات والنيران ، على سبيل المثال لا الحصر. ومع ذلك ، نعتقد أن تحضير بعض وصفات الحساء في الخريف هو بالتأكيد أكثر طريقة لذيذة للراحة. ليس هناك وقت أفضل للاستمتاع بهذه الوصفات الشهية. مجرد التفكير في الأمر: خلال موسم الحصاد ، يمكنك الوصول إلى عدد لا يحصى من الفواكه والخضروات الجاهزة للالتقاط ووضعها في حساء الخريف المفضلة لديك. ناهيك عن أنه لا يوجد ما يشبه تملّك الأريكة في صحن ساخن من الصلصات ، سواء كان يشمل البطاطا الحلوة أو القرع أو ربما الإثنين!

قبل ذلك ، ستجد الحساء الذي يستخدم أفضل نكهات الخريف، بالإضافة إلى الإضافات المريحة الأخرى مثل لحم الخنزير المقدد ، والمعكرونة ، وأكثر من ذلك. سواء كنت في مزاج لحساء شوربة دجاج كلاسيكية أو شيء أكثر ارتفاعًا ، مثل وعاء المعكرونة بالكاري ، فأنت ملزم

بمواجهة عدد قليل من حساء الخريف الشهية. اليك بعد الوصفات الشهية التي يجب تطبيقها:

1. حساء المعكرونة الايطالية حار

سجق دجاج إيطالي حار يغلي في مرق الريحان مع الريش والجزر والليمون الصغير والكثير من الشعرية. قبل تناول كل وعاء رش الجبن والخبز القشري.

مكونات:

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون البكر

3/4 رطل حار من سجق الدجاج الإيطالي

2 الكراث الصغيرة ، المفروم

4 جزر ، مفرومة

1 ملعقة طعام حكيم طازج مفروم

1 ملعقة طعام من أوراق الزعتر الطازجة

الملح والفلفل

6 أكواب مرق الدجاج

1/3 كوب ريحان بيستو ، محلي الصنع أو متجر

1 البارميزان

عصير 1 ليمون

1 حفنة توسكان اللفت ، مقطعة تقريبًا

1 رطل قطع المكرونة

1 1/2 كوب تمزيقه جبنة بروفولون

تعليمات:

1. سخني زيت الزيتون في قدر كبيرة على نار عالية. عندما يلمع الزيت ، يُضاف نقانق الدجاج والكراث ، والبني في كل مكان ،

حوالي 5 إلى 8 دقائق. قلل الحرارة إلى درجة منخفضة ، وأضف الجزر والزعتر وقرص كل من الملح والفلفل. طبخ آخر 5 دقائق. يُضاف المرق والبيستو وقشرة البارميزان وعصير الليمون. يُطهى المزيج على نار متوسطة لمدة 15-20 دقيقة.

2. في هذه الأثناء ، يُغلى قدر كبير من الماء المملح في الغليان على نار عالية ويغلي المعكرونة حتى تنضج وفقًا لتوجيهات العبوة.
3. حرك اللفت في الحساء ، وطهي خمس دقائق أخرى. إزالة قشرة البارميزان. طعم ويتبل بالملح والفلفل.
4. اقسم المعكرونة بين الأطباق واسكب حساء العلوية. يُسكب كل وعاء بالجبن ويسمح للجبن بالذوبان قليلاً. استمتع!

2. حساء الطماطم محلية الصنع بسيطة

شوربة الطماطم البسيطة منزلية الصنع مع الجزر والبصل والثوم والطماطم والمرق ولحم الخنزير المقدد لنكهة غنية ولذيذة. من السهل للغاية صنعها!

المكونات:

4 شرائح لحم مقدد ، مقطعة إلى قطع صغيرة

2 الجزر ، المفروم

نصف من البصل الأصفر ، المفروم

4 فصوص ثوم مفروم

1 1/2 ملعقة طعام معجون طماطم

1 ملعقة طعام دقيق

4 أكواب مرق الدجاج (أكثر لتخفيف الحساء في النهاية حسب الحاجة)

نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف

1 ورقة الغار

1 28 اوقية (الاونصة) يمكن كامل الطماطم سان مارزانو

كريم (اختياري – للإضافة في النهاية حسب الرغبة)

تعليمات:

1. يقلى لحم الخنزير المقدد في قدر شوربة كبيرة على نار خفيفة متوسطة حتى يبدأ لحم الخنزير المقدد في الحصول على متموج ونضرة ، حوالي 5-8 دقائق.
2. أضف الجزر والبصل والثوم إلى لحم الخنزير المقدد في المقلاة ؛ مقلي لمدة 5 – 10 دقائق حتى تصبح الخضراوات عطرية جدا.
3. يُضاف معجون الطماطم – يُحرَّك المزيج لبضع دقائق حتى ترى / تشتم معجون الطماطم الذي يبدأ باللون البني والكراميل. يُضاف الدقيق ويُحرَّك لمدة دقيقة أو نحو ذلك.
4. صب الطماطم وعصيرها في وعاء وسحقها بيديك. يُضاف المرق والزعتر وورق الغار والطماطم إلى قدر الحساء. ينضج لمدة 30 دقيقة. هريس على دفعات والعودة إلى وعاء. إضافة كريم إذا كنت تريد.