# شوربة البطاطا بالكريمة

**المقادير:**

- 4 حبات بطاطا، مقطعة
- 1 حبة بصل، مفرومة
- ¼ كوب بقدونس
- 1 مكعب مرق دجاج
- 1 ½ كوب حليب سائل
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

**طريقة التحضير:**

1. تسلق البطاطا حتى تنضج وتترك جانبا لمدة 5 دقائق حتى تبرد.
2. تخلط البطاطا في الخلاط الكهربائي مع ماء السلق حتى تنعم.
3. يترك بعض مكعبات البطاطا جانبا للتزيين.
4. في قدر، تسخن الزبدة ويضاف اليها البصل حتى ينضج.
5. تضاف البطاطا الى القدر ثم الحليب والمرق وتتبل المكونات بالملح والفلفل وتترك على النار حتى تغلي.
6. تقدم شوربة البطاطا في وعاء عميق للتقديم وتزين بالبقدونس ومكعبات البطاطا.