

شوربة كريم الفطر

المقادير:

- 3 ملاعق زبدة
- بصلة متوسطة الحجم
- ٢٥٠ غرام فطر
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- $\frac{1}{4}$ لتر من المرققة أو الماء
- $\frac{1}{2}$ لتر من الحليب
- ١ ليمون حامض
- ملعقتان كبيرتان من القشدة (كريم فريش)
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح
- فلفل

طريقة التحضير:

- ذوبي 3 ملاعق من الزبدة في وعاء صغيرة، ثم أضيفي البصل المفروم و250 غ من الفطر المقطع الى قطع صغيرة جدا .
- أضيفي الملح والفلفل، ورشي ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم.
- حركي الفطر مع الزبدة الساخنة ثم أتركه مدة 15 دقيقة لينضج
- أضيفي إليه ملعقتان كبيرتان من الدقيق وحركيه باستمرار، ثم ضعي ربع لتر من المرققة (أو الماء) ونصف لتر من الحليب.
- اتركه على نار هادئة وحركيه من وقت إلى آخر.