طريقة تحضير شوربة القريدس

المقادير:

- 5 أكواب من الماء
- 1 مغلف من شوربة خلاصة الدجاج ماجي
- 1 حبة صغيرة الحجم من الجزر مقطّعة إلى مكعبات
- 1 ½ كوب من البازيلا المعلبة
- 400 غ من القريدس المقشّر والمقطّع
- ¼ كوب من الكريما السائلة
- ملعقة طعام من عصير الحامض

طريقة التحضير:

- يوضع الماء، مغلّف شوربة خلاصة الدجاج ماجي، الجزر والبازيلا في قدرٍ كبير وتُغلى المكونات مع التحريك المستمر وتُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدّة 10 دقائق، ثم تُمزج المكوّنات بواسطة الخلاط الكهربائي أو الخلاطة اليدويّة وتُهرس الشوربة ثم تُصفّى.
- تُسكب الشوربة مجدداً في قدٍ نظيفة ويُضاف إليها القريدس وتُترك المكونات على نار خفيفة لمدة 4 إلى 5 دقائق أو إلى أن تنضج حبات القريدس ثم تُضاف إليها الكريما وعصير الحامض.
- تُحرّك الشوربة وتُقدّم ساخنة.

الف صحة!