شوربة البروكلي بالجبن

وقت التحضير: 20 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 5 أشخاص

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة طحين
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 1 علبة قشدة، الخفق
- 1 ½ ليتر مرق دجاج
- 1 كوب حليب سائل
- ½ ملعقة صغيرة أوريغانو
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1 علبة جبنة شيدر، مبشورة
- ½ كوب جبنة موتزيريلا، مبشورة
- راس بروكولي

طريقة التحضير:

1. في قدر، يحمص الطحين في الزيت ليصبح لونه سكري ثم يضاف الحليب بالتدريج مع الخفق ليصبح المزيج ناعم.
2. يترك الخليط ليثقل قوامه على النار، ثم يضاف مرق الدجاج ويخفق المزيج بالخفاقة للحصول على خليط متجانس كالشوربة.
3. في قدر ثاني، تغسل البروكولي ثم تسلق لحوالي دقيقة في الماء المغلي.
4. يصفى البروكولي ويضاف الى الشوربة ويترك ليغلي.
5. تضاف الأجبان الى المزيج ويترك القليل من جبنة الشيدر للوجه.
6. تضاف علبة القشدة وتخلط المكونات جيدًا لتذوب الجبنة.
7. تطفئ النار وتتبل الشوربة بالملح والفلفل الاسود والأوريغانو.
8. تقدم الشوربة على الفور.