

شوربة البطاطا والجزر

المقادير:

- 1/3 كوب جزر، مقطع
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 كوب بطاطا، مسلوقة ومهروسة
- 1 ½ كوب حليب سائل
- ملح
- فلفل اسود

طريقة التحضير:

1. في قدر، تسخن الزبدة على نار متوسطة ثم يضاف البصل والجزر وتترك على النار لمدة 5 دقائق.
2. يضاف البطاطا الى القدر ثم يضاف الحليب وتترك على النار حتى الغليان ويصبح المزيج متماسك.
3. تتبل الشوربة بالفلفل والملح حسب الرغبة.
4. تقدم الشوربة في وعاء للتقديم ساخنة.