

شوربة الجزر مع الكركم والزنجبيل

النشخص : 4

الوقت الكلي: 20 min

وقت التحضير: 5 min

وقت الطبخ: 15 min

المكونات:

- 5.1 لتر من مرقة الخضروات (ساخنة)
- 500 جرام جزر, مقطع شرائح رقيقة
- 1 عود كرفس, مقطع جيداً
- 1 عود كرات صغير, مغسول ومقطع شرائح
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج, مبشور
- 1 ملعقة صغيرة من الكركم الطازج, مبشور أو 1/2 ملعقة صغيرة من بودرة الكركم
- رشة من ملح البحر, أو حسب الذوق
- فلفل أسود, حسب الذوق

الخطوات:

1. تمزج المرقة مع الكرات, الكرفس, الجزر, الزنجبيل, والكركم في مقلاة.
2. تترك لتغلي, ثم تطهي على نار هادئة من 8 إلى 10 دقائق.
3. نزيل الشوربة من على النار ونتركه ليبرد قليلاً.
4. نخفق الحساء في الخلاط من 15 إلى 20 ثانية حتى يصبح مزيجاً أملس.
5. نسكب الحساء في المقلاة مجدداً لإعادة تسخينه, ويتبل بملح البحر والفلفل الأسود.
6. نقدمه ونتسهمع بتناوله.

ملاحظات:

احتفظ بالهتبقى من الشوربة في الفريزر لتناولها في يوم آخر.