

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 تطمي 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 مزيج أهدس.
5. نسكب الحساء في المقلاة مجدداً لإعادة تسخينه، ويتبل بهلج البحر والفلفل الأسود.
6. نقدمه ونتسهنه بتاوله.

ملاحظات:

احتفظ بالهتقي من الشوربة في الفريزر لتناولها في يوم آخر.