



شوربة الدجاج بالكوسة

زمن التحضير : 30 دقيقة

المقادير:

- 2 ملعقة زيت زيتون (زيت للطبخ)
- بصلة كبيرة (مفرومة)
- 4 حبات كوسة (مُقطعة)
- 1 كوب بسلة
- 4 أكواب مرقة خضار
- 2 عود كرفس أفرنجي (مُقطع بما فيها الأوراق)
- 250 جرام صدور دجاج مخلي (يتم تقطيعها بالطول)
- ملعقة كبيرة نعناع مجفف/ناشف (اختياري للتزيين)

طريقة التحضير :

- 1-** يتم تشويح البصل و الكرفس في زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة. بمجرد أن يصبح لون البصل أصفر (بذبل) يتم إضافة الدجاج.
- 2-** يتم تقليب الدجاج مع البصل لمدة دقيقتين ثم نضيف الكوسة و البسلة و المرقة.
- 3-** يُترك الخليط على النار لمدة 15 دقيقة ويُقدم ساخناً مع إضافة النعناع المجفف على الوجه.

نصائح مميزة

يمكنك استخدام مرقة خضار يتم تحضيرها في المنزل لجعل طبقك نباتيًا بدلاً من مرقة الدجاج.