

## Grønsagssuppe



### شورية الخضار

#### المقادير:

- 4 جزر  
2 كرات (يشبه البصل الأخضر)  
2 بصل  
1 فليفلة خضراء  
5 بطاطا  
قطعتين من باكيت مرق الدجاج  
ملح وفلفل
- porre

#### الطريقة:

تنظف الخضار وتقطع إلى مكعبات.  
تغلى الخضار بالماء مع إضافة مكعبات مرق الدجاج حتى ينضج ( حوالي 25 دقيقة).  
يخلط المرق بقليل من الطحين أو النشاء ليصبح المرق متماسكا (سميكا) قليلا.  
يضاف الملح والفلفل حسب الذوق.