

حساء مكعبات صدور الدجاج



المقادير:

مكعبات من صدور الدجاج

خل

ملعقة متوسطة من الزبدة النباتية

حلقات بصل

عيدان كرفس

فلفل أحمر حلو و حار

ملعقة صغيرة معجون طماطم

كوبان من عصير الرمان الطازج المركز

ملح وفلفل أسود

حبّات رمّان

نصف كوب متوسط كريمة

الطريقة:

- تُغسل مكعبات صدور الدجاج بالماء والخل، ثم تُشطف

- تقلب في الزبدة النباتية مع حلقات البصل وحبّات الرمان والكرفس، ثمّ تتبل بالملح والفلفل

الأسود

- يضاف لتر ماء حتى تنصح ثلاثة أرباع نصح، فيضاف معجون الطماطم، وعصير الرمان وتترك على نار

هادئة حتى تنجاس

- تضاف الكريمة، تُقدم ساخنة