

الحساء (الشوربة)

وجبة لشخصان

الحساء المكسيكي:

مدة الطهي تقريبا 20 دقيقة

المكونات:	البدء بالعمل:
$\frac{1}{2}$ بصلة	1- قشر و من ثم شرح البصل. و اسحق الثوم بشكل جيد.
1 فص من الثوم	2- اشطف و من ثم قطع الفليفلة الى اجزاء صغيرة.
$\frac{1}{2}$ فليفلة خضراء	3- قشر, اغسل و من ثم قطع البطاطا على شكل مكعبات.
2 حبات بطاطه	4- قلي كل المكونات السابقة بدهن الطعام في طنجرة و حرك باستمرار.
1 ملعقة طعام دهن طعام	5- ضع العدس مع الماء و مكعب مرقة الدجاج في وعاء و انتظر حتى الغليان.
$\frac{1}{2}$ ديسيلتر عدس احمر	6- اخفض درجة الحرارة و دع الخليط يغلي تحت غطاء الى ان تصبح البطاطا طرية و جاهزة تقريبا لمدة 12 دقيقة.
5 ديسيلتر ماء	7- أضف حبات الذرة, معجون الطماطم و مسحوق التشيلي. أكمل الغليان لمدة 3 دقائق اخرى. الان و حسب الرغبة يمكنك اضافة الملح.
1 مكعب مرقة الدجاج	8- رش بشكل متفرق اوراق البقدونس أو الأوريغانو المغسولة مسبقا.
$\frac{1}{2}$ ديسيلتر حبات الذرة	
1 ملعقة طعام معجون الطماطم	
2 ملعقة بهارات مسحوق التشيلي	
ملح حسب الرغبة	
اوراق البقدونس او الأوريغانو الطازجة	

1. Mexikansk soppa 2. Gulaschsoppa 3. Potatis-och löksoppa انظر صفحة 240

