شوربة المشروم

المقادير:

- مشروم طازج أو معلب حسب الرغبة

- ملعقتان كبيرتان زيت زيتون أو زبدة

- فص ثوم مهروس.

- بصلة كبيرة مفرومة.

- مرقة ماجي (مكعبات أو بودرة) أو مرقة دجاج.

- رّشة صغيرة فلفل أسود أو أبيض

- ملعقتان دقيق.

طريقة التحضير:

- سخّني الزيت في قدرعميق على نار متوسطة، أضيفي البصل والثوم، وقلّبي إلى أن يذبل ويصبح لونه ذهبي.

- أضيفي المشروم بعد تقطيعه إلى أرباع، ثمّ انثري عليهما بعض الملح والفلفل، وقلّبي جيداً إلى أن يصبح لون المشروم بني.

- أضيفي الدقيق إلى المشروم ويجب أن تكون كميته كافية لتغطية المشروم، ثمّ قلّبي الخليط بعد ذلك أضيفي مرق الدجاج أو مرقة الماجي، وقومي بالتحريك حتّى يغلي، اتركيه يغلي لمدة 10 دقائق على الأاقل على نار متوسطة، واستمري في تحريكه حتىّ لا يلتصق الخليط بالقدر بعد أن ترفعي خليط المشروم والمرق عن النار، ضعيه في الخلاط الكهربائي، واخلطيه على سرعة متوسطة حتّى يصبح مرق المشروم ناعما، ثمّ أرجعيه مرةً أخرى إلى النار مع إضافة المزيد من المرق ودعي الشوربة لتغلي لعدة دقائق.

- اسكبي الشوربة في طبق التقديم، ثم وزّعي الكريمة.