

سوپ سبزیجات با کلم سفید

د لازم برای 6 نفر...



مواد لازم برای 6 نفر:

- یک عدد پیاز متوسط (خرد شود)
- یک عدد هویج بزرگ (خرد شود)
- 6 عدد لبوی کوچک
- 400 گرم گوجه فرنگی (خرد شود)
- 6 عدد سیب‌زمینی متوسط (به تکه‌های متوسط خرد شود)
- یک عدد کلم سفید کوچک (خلالی خرد شود)
- 2/5 پیمانه آب مرغ
- 3 قاشق چای خوری شکر
- 2 تا 3 قاشق سوپ‌خوری سرکه
- 3 قاشق سوپ‌خوری شوید خردشده
- نمک و فلفل به مقدار لازم
- کمی خامه برای تزئین

طرز تهیه:

- 1- ابتدا 4 عدد از لبوها را به صورت نگینی خرد کرده و دو تای دیگر را در ظرفی مجزا رنده کنید.
- 2- پیاز، هویج، لبو، گوجه فرنگی و کلم خردشده را داخل قابلمه ای ریخته و آب مرغ را به آن اضافه کنید. سپس در ظرف را گذاشته و روی شعله اجاق گاز قرار دهید تا سبزیجات به طور کامل بپزند. برای این منظور حداقل 3 ساعت زمان لازم است.
- 3- بعد از پخت مواد، لبوی رنده‌شده را به همراه شکر و سرکه به مخلوط سبزیجات پخته اضافه کنید و مدتی حرارت دهید تا لبو نیز بپزد.
- 4- حالا سوپ را بچشید. اگر ترشی یا شیرینی آن برای ذائقه شما مناسب نیست، شکر یا سرکه بیشتری را اضافه کنید و سپس سوپ را به ظرف مورد نظر منتقل کرده و روی آن را با شوید خردشده و خامه تزئین کنید.