

شوربة كريمه الدجاج والخضروات



إعداد

1. يُسخن الزيت النباتي في مقلاة عميقة ويقلى الدجاج حتى ينضج بالكامل، ثم يُضاف الجزر، والبطاطا ويطهى المزيج حتى يصبح طرياً.
2. يُصب الماء فوق الخضروات، وتُفرغ محتويات مغلف شوربة كريمه الدجاج من ماجي في نفس المقلاة. يُحرك المزيج حتى الغليان، يطهى على نار خفيفة لمدة 5 دقائق.
3. في هذه الأثناء، تُقطع الفطائر إلى الأشكال المرغوبة، ثم تُخبز في الفرن حتى يصبح لونها ذهبياً.
4. تُقدم الشوربة مع الفطائر المُشكلة كزينة إضافية.

المكونات

- غ صدور دجاج، منزوعة الجلد، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- م ص زيت نباتي
- متوسط جزر مقطع
- صغير بطاطس مقشرة ومقطعة إلى مكعبات بحجم 1.
- أكواب ماء ورد
- مغلف شوربة كريمه الدجاج من ماجي®
- قطع عجينة السمبوسة

20 دقائق

أشخاص 6

43.8 غ	Carbohydrates
64.72 كيلو سعرة حرارية	Energy
29.1 غ	Fats
05.1 غ	Fiber
84.4 غ	Protein
32.0 غ	Saturated Fats
26.26 مغ	Sodium
76.0 غ	Sugars