

## شوربة الدجاج وخضار الربيع



### إعداد

1. تُذوّب الزبدة في قدر. يُضاف الدجاج إليها ويُطهى على نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.
2. يُضاف الكرّاث مع الكركم ويُطهى المزيج لمدة دقيقتين إضافيتين.
3. يُضاف اللّايم المجفّف مع الماء وشوربة خضار الربيع ماجي. يُغلى المزيج ويُترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
4. تُنّبَل الشوربة بالفلفل الأسود وتُقدّم.

### المكونات

- م ك زبدة بدون ملح
- غ جوانح دجاج
- غ بصل مفروم ناعماً
- 1/4 4/1 م ص مسحوق الكركم
- قطعة مسحوق الليمون الأخضر، مجففاً / مسحوق لومي الأسود
- أكواب ماء
- مغلف شوربة ماجي لفصل الربيع

10 الدقائق

أشخاص 5

12.82 غ	Carbohydrates
151.76 كيلو سعرة حرارية	Energy
84.5 غ	Fats
82.1 غ	Fiber
12.45 غ	Protein
34.2 غ	Saturated Fats
564.65 مغ	Sodium
03.3 غ	Sugars