

حساء البطاطس المخبوزة

المواد اللازمة للطهي:

- ورق خبز
- لوح تقطيع
- أكواب معايرة
- ملاعق للمعايرة
- قدر عميق وكبير (كسرولة)
- سكين حاد
- فتاحة علب
- خلط (اختياري)

المكونات:

- 4 حبات بطاطس كبيرة
- ملعقتان طعام من الزيت
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 8 أكواب من المرق أو الحليب قليل الدسم
- كوب واحد من الزبادي قليل الدسم
- 1/4 كوب كرفس أو جزر، قطع كبيرة
- 1/4 كوب من الجبن المبشور
- بصلتان خضراوتان، مقطعتان إلى شرائح (اختياري)

طريقة التحضير:

سخّن الفرن مسبقًا حتى يصل إلى درجة حرارة 350 درجة فهرنهايت. انقب البطاطس عدة مرات بالشوكة، ثم ضعها على ورق الخبز. قم بخبزها حتى تنضج لمدة تتراوح بين 50 و60 دقيقة. اتركها حتى تبرد تمامًا. قشر البطاطس وقطعها إلى مكعبات.

قم بإضافة الزيت والبصل والكرفس أو الجزر في وعاء كبير على نار متوسطة، وقم بطهيته حتى يصبح الخضار طريًا (حتى ينضج).

في نفس الوعاء، قم بإضافة المرق أو الحليب والزبادي والبطاطس واطركهم على نار هادئة لمدة 10 دقائق حتى يصبح القوام سميكًا ومسخنًا بصورة جيدة.

في الخلاط، اهرس نصف الحساء (اختياري).

أضف عليه الجبن والبصل الأخضر.

ملاحظات من الطاهي:

إذا لم يكن لديك خلاط، فيمكنك هرس البطاطس عند إخراجها من الفرن، ثم إضافتها في الخطوة 4.

لمزيد من الحرارة، أضف الفلفل الحار المفروم إلى الحساء أثناء الخطوة 3.

في الخطوة 1، يمكن تحضير البطاطس في الميكروويف لتقليل وقت الطهي. يتم عمل ثقوب في البطاطس باستخدام الشوكة قبل الطهي.