

# طريقة عمل حساء الديتوكس



جري معنا اليوم طريقة عمل حساء الديتوكس من الأكلات الغربية السهلة اللذيذة. تعرفي أيضاً معنا على طريقة عمل يخنة الدجاج المكسيكي.

## مقادير طريقة عمل حساء الديتوكس :

2 صدور دجاج بالعظام، خالية من الجلد (حوالي  $\frac{1}{2}$  باوند) 3 سيقان عشب الليمون، مسحوقة 1 قطعة زنجبيل ( 4 بوصة) طازجة، مقشرة ومقطعة إلى شرائح 1 جزرة، مقطعة إلى قطع كبيرة 1 ساق كرفس، مقطعة إلى قطع كبيرة 1 كرات أندلسي، مقشرة ومقطعة أنصاف 1 ورقة غار  $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة فلفل أسود 1 فلفل حار تايلاندي مجففملح كوشيرا 1 عبوة (5-أوقية) أوراق سبانخ صغيرة، مفرومة فرم خشن

## طريقة عمل حساء الديتوكس :

1. أضيفي الدجاج، عشب الليمون، الزنجبيل، الجزر، الكراث، الضرم، الفلفل الأسود، الفلفل التايلندي الحار وملعقة صغيرة من الملح إلى مقلاة فرن كبيرة أو قدر حساء. أضيفي 6 أكواب ماء بارد للمقلاة ثم ضعيها على نار متوسطة.
2. سخني الحساء وأزييلي أي بقايا صغيرة تطفو على السطح، خفي النار إلى درجة منخفضة.
3. غطي القدر واستمربي في الطهي لمدة 45 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. أطفئي النار واتركي الحساء

ليبرد لمدة 30 دقيقة.

4. أخرجي الدجاج من الحساء وقطعيه شرائح، وتخالصي من العظام والجلد. صفي الحساء، وتخالصي من المواد الصلبة، ثم أعيدي السائل إلى القدر – المقلة.

5. أضيفي الدجاج إلى الحساء، بالإضافة إلى السبانخ، ثم سخني الحساء على نار متوسطة – عالية.  
6. قدميه على الفور.