

Zupa jarzynowa z brukselką:



Składniki:

peczeń włoszczyzny, 10 dag brokułów, 20 dag brukselki, 5 dag drobnego makaronu (np. muszelki), 10 dag czerwonej fasoli z puszki, 5 dag żółtego sera, 2 łyżki oleju, zioła prowansalskie, paseczek skórki cytrynowej, sól,

pieprz.

Sposób przyrządzenia: Włoszczyznę umyć, obrać, polroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Włożyć oczyszczone z zewnętrznych listków brukselki oraz różyczki brokułów. Wlać 1,2 litra wody, dodać sporą szczyptę ziół oraz skórkę cytrynową. Zupę zagotować i gotować na wolnym ogniu przez 30 minut. Następnie wsypać osączoną z zalewy czerwoną fasolę oraz drobny makaron. Zupę zamieszać i gotować jeszcze 8 - 10 minut . Posypać startym żółtym serem

Zamiast świeżych brokuł i brukselki można użyć “Brukselkę” i “ Brokuły HORTEX Ortika