



Демокс супа с джинджифил

⌚ 20–25 Минути

Подготвка

- Измийте зеленчуците и нарежете броколито. Опържете лука в малко зехтин.
- Добавете към лука - глаевичките броколи и нарязания на ситно чесън, и сомирарайте за крамко.
- Изсипете зеленчуковия бульон и овкусете с подправките. Оставете да къпят за 10 минути.
- Добавете лимоновия сок и руколатата. Порирайте супата с помощта на пасатир и сервирайте горяко е топла!

Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

1 глача	Броколи
2 шепи	Рукола
1	Скилдка чесън (ситно нарязана)
1	Шалот (ситно нарязан)
3 с.л.	Зехтин
600 ml	Зеленчуков бульон Сокът от половин лимон ◆ Морска сол ◆ Пипер меланж на зърна ◆ Джинджифил, млян

