ROZGRZEWAJĄCA ZUPA Z RUKOLI

Przygotowanie:
Umytą cukinie pokrój w kostkę, wrzuć na rozgrzany tłuszcz i smaż przez ok. 3-5 min. Dodaj posiekany czosnek i paprykę (bez pestek), zmniejsz ogień i duś przez chwilę. Następnie zalej bulionem, dodaj rukolę i gotuj ok. 10-15 min. (aż warzywa zmiękną). Całość zmiksuj, dodaj pokruszony ser – powinien się rozpuścić.Zupę dopraw do smaku i podawaj gorącą.

Składnik dla 2 osób:
1 opakowanie Rukoli Fit&Easy
1 cukinia ok. 200 g
2 ząbki czosnku
1 papryka chilli
500 ml bulionu warzywnego
100 g sera typu feta
Olej do smażenia
Przyprawy: sól, kolorowy pieprz