

Zeleninová polévka s cuketou



25. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Prodietix polévku můžete doplnit i zeleninou a bylinkami. Přidáním cukety a bazalky vytvoříte velice chutnou alternativu ve středomořském stylu.

Co potřebujete (1 porce):

- 1 porce [Prodietix pórkově bramborová polévka](#)
- 50 g cukety
- hrst rukoly
- pár lístků bazalky
- lžíce kvalitního oleje
- sůl
- pepř

Jak na to:

- 1.** Na rozeřátou pánev s nepřilnavým povrchem nalijte olej, přidejte nakrájenou cuketu a orestujte.
- 2.** Až bude cuketa orestovaná, přidejte rukolu, restováním ztratí svou typickou hořkost, osolte, opepřete a stáhněte z ohně.
- 3.** Připravte dle návodu na etiketě polévkou, přidejte směs z pánve a nasekanou bazalku.