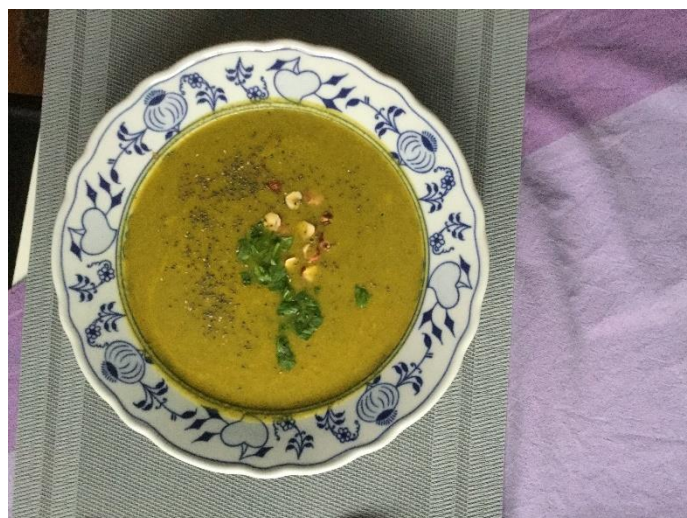


## Brokolicová polévka

### Suroviny:

- Růžičky brokolice (2 hrnky)
- Řapíkatý celer (2 stonky)
- Česnek (2 stroužky)
- Špenát (1 hrnek)
- Petržel (1 ks)
- Mrkev (1 ks)
- Zeleninový vývar (2 hrnky)
- Mořská sůl (1/2 lžičky)
- Čerstvá šťáva z půlky citronu
- Kokosový olej (2 lžičky)
- Chia semínka (1 lžíce)
- Oříšky na ozdobu



1. V hrnci rozejdeme kokosový olej, přidáme cibuli, česnek, mrkev, petržel, celer a brokolici. Restujeme za občasného míchání 5 minut
2. Přilijeme zeleninový vývar, přivedeme k varu a pod pokličkou necháme probublávat 10 minut, dokud není zelenina lehce měkká (ne rozvařená)
3. Vmícháme špenát a spolu s citronovou šťávou rozmixujeme do hladké krémové konzistence.
4. Servírujeme ozdobené chia semínky a oříšky.
5. Dobrou chuť.