

Zupka brokułowa z żółtkiem

po 6. miesiącu

Składniki:

- 4 różyczki brokułów
- pół marchwi
- kawałek pietruszki
- pół ziemniaka
- płaska łyżeczka kaszy manny
- żółtko ugotowanego jaja kurzego
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego
- szklanka wody

Sposób przygotowania:

Umyte i obrane warzywa pokrój na duże kawałki, włóż do wrzątku i gotuj pod przykryciem ok. 10 minut. Dodaj pokrojone brokuły i gotuj kolejne 10 minut. Na koniec wsyp kaszę manną i gotuj jeszcze przez 5 minut. Dodaj oliwę lub olej. Ugotowane warzywa zmiksuj z wywarem, olejem i żółtkiem i ponownie zagotuj.