

Zelenjavna osmica



Prihajajo toplejši dnevi in z njimi tudi malce drugačne prehranjevalne navade, kot smo jih imeli pozimi. V toplih pomladnih dneh prijajo lahke zelenjavne juhe, ki ne obtežijo želodca in so enostavne za prebavo. Pripravite jih lahko iz različnih kombinacij zelenjave, ki vam najbolj odговarjajo. Mi vam predlagamo zelenjavno juho, ki jo pripravite iz kombinacije fižola, zelja, korenja, graha, krompirja, paprike, čebule in zelene.



Če sicer nimate prav veliko časa, ki bi ga lahko namenili kuhanju, si pa vseeno želite privoščiti kakovosten obrok, vam predlagamo, da si privoščite **zelenjavno osmico** iz bogatega nabora gotovih jedi **Natureta**. Juha uravnoteženo združuje nabor različnih vitaminov in mineralov in jo je res enostavno pripraviti: pogrejete in postrežete.

Naj vam morebitna slaba vest, da si boste privoščili jed iz pločevinke, ne pokvari gurmanskih užitkov. Vse gotove jedi **Natureta** so namreč v veliki meri ročno pripravljene, tako kot bi bile skuhanе v kuhinji. Vsebujejo izredno malo oziroma nič predpripravljenih sestavin, vse surovine pa so skrbno izbrane pri preverjeno najboljših dobaviteljih in izredno kakovostne, kar jedem zagotavlja naraven okus. Zaradi najsodobnejših tehnoloških postopkov priprave jedi v njih ni nobenih konzervansov.

Vsa zelenjava, iz katere je juha pripravljena, je sveža, premišljeno gojena in nabrana v pravem trenutku, ko so arome najbolj izražene in se tudi najdlje ohranijo.

Pustite slabo vest ob strani in si privoščite **zelenjavno osmico Natureta**. Izognili se boste kuhanju, prihranjen čas pa porabili za aktivnosti, za katere vam ga običajno primanjkuje. Poleg tega ne morete zgrešiti pri pravih razmerjih sestavin, saj so na to namesto vas mislili pri **Natureti**. Pa še to: če ste sicer navdušeni nad kuhanjem in ljubite dober kuharski izziv... **Natureta gotove jedi** vam in vaši kuharski domišljiji še vedno puščajo dovolj manevrskega prostora za kreativno dopolnjevanje jedi.

Pa dober tek!

www.natureta.si

Namig: Zelenjavno juho lahko dodatno obogatite z nasekljanim peteršiljem in kisló smetano.