Потребни состојки:

1 брокула (се користат и цветовите на брокулата и стеблото);

2-3 моркови;

1 главица кромид;

100мл соја млеко;

маслиново масли и зачини по избор

Во тенџере со солена вода ја ставате брокулата да се вари (внимавајте да не ја преварите), додека не омекне малку.

Во меѓувреме изрендајте ги морковите и ситно исецкајте го кромидот и истите ставете

ги во тава со масло малку да се пропржат.

Откако брокулата ќе омекне, најдобро е да ја ставите во блендер, заедно со малку од водата во која претходно сте ја вареле.
Содржината од блендерот ставете ја во тенџере, додадете ги испржените моркови со кромидот, додадете малку млеко, маслиново масло и зачини по вкус и оставете ја да се вари уште 5 минути.

Оваа супа има навистина неверојатен вкус и е одлична во комбинација со павлака.