



1(одна) головку цибулі, 100 (грам) моркви, 150 (грам) цвітної капусти, 150 (грам) капусти брокколі, 2(дві) стол. ложечки масла або маргарину, 1(одна) чашка білосніжного вина, 1(один) лавровий лист, 1(одна) гілочка розмарину, 0,4(чотири) ложк. білосніжного соусу, 250 мілілітрів вершків, 100 (грам) звареного язика, сіль, мелений перчик, 1-2 (грам) мускатного порошку, 1-2 (грам) кайенського перчики. 1-2 (грама) цукор, небагато лимонного соку, трохи томатного соусу, 2(дві) - 3(три) стол. ложечки різаної петрушки.

Цибулю і моркву вичистити і нарізувати маленькими квадратиками. Капусту вичистити і промити, а також підсушити. Покласти овочі з маслом і маргарином і білосніжним вином в мікрохвильовий посуд. Додати лавровий листок, а також гілочку розмарину і готувати 12-15 хв..

Змішувати білосніжний соус разом з вершками і додати в овочі. Яловичий язик порізати невеликими квадратиками, додати в суп і заправити суп сіллю, мускатом, перчиком, кайенським перчиком, лимонним соком, цукром, томатним соусом і готувати 6(шість) - 8(вісім) хв. при рівні потужності 10.