

Jesienna zupa z cykorii z orzechami i gorgonzolą

Jesienna zupa z cykorii z orzechami i gorgonzolą

Gdy jesienne wieczory stają się chłodniejsze, nic tak nie rozgrzewa jak aksamitna zupa z cykorii. To **wyjątkowe połączenie delikatnej goryczki cykorii, kremowej gorgonzoli i chrupkości orzechów** tworzy harmonijną kompozycję smaków idealną na ten sezon.

Dla kogo?

Zupa z cykorii to propozycja dla miłośników *wyrafinowanych smaków* i nietuzinkowych połączeń. Docenią ją osoby poszukujące alternatywy dla tradycyjnych zup, a także ci, którzy cenią sobie włoskie inspiracje w kuchni. Kremowa konsystencja i bogaty smak zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Ta elegancka [zupa](#) sprawdzi się jako **wykwintna przystawka** podczas rodzinnego obiadu czy kolacji z przyjaciółmi. Może być również głównym daniem lekkiego posiłku w chłodny, jesienny dzień. Jej niecodzienny charakter uczyni każde spotkanie przy stole wyjątkowym.

Czy wiesz, że?

Cykoria to nie tylko smaczne, ale i *niezwykle zdrowe warzywo*. Zawiera wiele cennych składników odżywczych, w tym witaminy z grupy B, witaminę C oraz minerały. Kluczem do przygotowania doskonałej zupy z cykorii jest prawidłowe jej pokrojenie – zawsze od góry do dołu, odrzucając najbardziej gorzki fragment

u podstawy.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami orzechów – włoskie, laskowe czy pekan nadadzą zupie inny charakter. Zamiast gorgonzoli spróbuj użyć innego sera pleśniowego, np. rokpolu lub brie. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj odrobinę białego wina podczas gotowania cykorii.