

Krem pomidorowy z bazylią

Krem pomidorowy z bazylią – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Aksamitny **krem pomidorowy z bazylią** to propozycja, która zachwyca prostotą i głębią smaku. Długie duszenie pomidorów z odrobiną wina i ostrej papryki wydobywa z nich intensywny, naturalny aromat. Połączenie z delikatnym bulionem drobiowym tworzy idealnie zbalansowaną bazę, a świeża bazylia dodaje charakterystycznej, ziołowej nuty, która przenosi tę zupę na wyższy poziom kulinarnych doznań.

Dla kogo?

Krem pomidorowy to doskonała propozycja zarówno dla miłośników klasycznej kuchni, jak i osób poszukujących lekkiego, ale sycącego posiłku. Sprawdzi się idealnie jako danie dla całej rodziny – dzieci pokochają jego łagodny smak, a dorośli docenią głębię aromatu i elegancką prezentację z kleksem śmietany.

Na jaką okazję?

Ta zupa świetnie sprawdzi się jako **elegancka przystawka** na rodzinnym obiedzie czy kolacji z przyjaciółmi. Równie dobrze posłuży jako lekki lunch w ciepły dzień lub rozgrzewający posiłek jesienną porą. Podana w stylowych miseczkach z dekoracją ze śmietany i świeżej bazylii, robi wrażenie nawet na wymagających gościach.

Czy wiesz, że?

Pomidory zawierają likopen – silny przeciwutleniacz, który najlepiej uwalnia się podczas gotowania. Dlatego długie

duszenie pomidorów nie tylko intensyfikuje smak [zupy](#), ale również zwiększa jej wartości odżywcze.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić krem dodając do niego podprażone pestki dyni lub grzanki z czosnkiem. Dla bardziej wyrazistego smaku, wypróbuj dodatek świeżo startego parmezanu zamiast śmietany lub połącz oba dodatki dla kremowej, serowej nuty.