

Krem z brokułów z migdałami

Krem z brokułów z migdałami – aksamitna rozkosz w każdej łyżce

Delikatny, kremowy i pełen smaku – tak w skrócie można opisać ten wyjątkowy **krem z brokułów z migdałami**. To zupa, która zachwyca nie tylko smakiem, ale również aksamitną konsystencją, którą zawdzięcza dodatkowi jogurtu naturalnego. Czosnek nadaje jej charakteru, a prażone płatki migdałów wprowadzają przyjemny, chrupiący akcent.

Dla kogo?

Krem z brokułów to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzięki kremowej konsystencji nawet dzieci, które zwykle nie przepadają za brokułami, z przyjemnością sięgną po talerz tej zupy. To również świetny wybór dla osób ceniących lekkie, warzywne posiłki bogate w wartości odżywcze.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako **pierwsze danie rodzinnego obiadu**, jak i samodzielny posiłek na kolację. Jest wystarczająco elegancki, by podać go podczas spotkania z przyjaciółmi, a jednocześnie prosty w przygotowaniu na codzienny posiłek.

Czy wiesz, że?

Wybierając brokuły, zwróć uwagę na ich kolor – powinny mieć *ciemnozieloną lub fioletową barwę* bez żółtych przebarwień. Do przygotowania kremu możesz wykorzystać zarówno świeże, jak i mrożone brokuły, co czyni tę zupę dostępną przez cały rok.

Dla urozmaicenia

Krem z brokułów możesz podać na różne sposoby: z chrupiącymi grzankami z czerstwego pieczywa podsmażonego na oliwie, z tostami, groszkiem ptysiowym lub – jak w podstawowej wersji – z prażonymi płatkami migdałów, które dodadzą zupie wyjątkowej tekstury i orzechowego aromatu.