

Krem z groszku

Aksamitny Krem z Groszku – Prosta Elegancja na Talerzu

Delikatny, szmaragdowy krem z groszku to prawdziwa uczta dla zmysłów. Ta aksamitna zupa łączy w sobie słodczy groszek z delikatnym smakiem brokułów, tworząc harmonijne połączenie, które zachwyci każdego smakosza. Dzięki dodatkowi ziemniaków uzyskujemy idealnie kremową konsystencję bez konieczności stosowania mąki czy śmietany.

Dla kogo?

Krem z groszku to doskonała propozycja zarówno dla wegetarian, jak i miłośników klasycznej kuchni. Jego delikatny smak spodoba się również dzieciom, które często niechętnie sięgają po warzywa. To także świetna opcja dla osób dbających o linię – jest sycący, a jednocześnie lekkostrawny i niskokaloryczny.

Na jaką okazję?

Ta elegancka [zupa](#) sprawdzi się jako wytworne danie startowe podczas uroczystego obiadu rodzinnego czy kolacji z przyjaciółmi. Równie dobrze sprawdzi się jako codzienny, rozgrzewający posiłek w chłodniejsze dni. Podana w eleganckich miseczkach z kleksem śmietany i groszkiem ptysowym zrobi wrażenie na gościach.

Czy wiesz, że?

Groszek to prawdziwa skarbnica składników odżywczych – zawiera dużo błonnika, witamin z grupy B oraz witaminę K. Jest także źródłem białka roślinnego, co czyni tę zupę nie tylko smaczną, ale i wartościową. Mrożony groszek zachowuje większość

wartości odżywczych świeżego warzywa, więc możesz przygotować tę zupę przez cały rok.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj dodać świeżą miętę dla orzeźwiającego aromatu lub szczyptę curry dla orientalnej nuty. Możesz też udekorować zupę prażonymi pestkami dyni lub słonecznika dla dodatkowej chrupkości. Dla bardziej sycącej wersji podaj krem z grzankami z ciasta francuskiego lub chrupiącymi kawałkami boczku.