

Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią z paluszkami grissini

Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią

Aksamitny krem z pomidorów to klasyka, która nigdy nie zawodzi. Nasza wersja z dodatkiem kremowej mozzarelli i świeżej bazylii to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tej zupy tkwi w połączeniu soczystych pomidorów pelati z aromatycznym bulionem przygotowanym z Kostek Rosołu z kury Knorr, które nadają głębi smaku. Delikatnie zeszlona cebula i oliwa z oliwek tworzą idealną bazę, a chrupiące paluszki grissini z jogurtem i oliwkami stanowią niepowtarzalny dodatek.

Dla kogo?

[Zupa](#) idealna dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej i wszystkich, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste smaki. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad dla całej rodziny, jak i elegancka przystawka na spotkaniu z przyjaciółmi. Dzieci również ją pokochają, szczególnie z chrupiącymi paluszkami grissini.

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na **codzienny obiad**, ale również na bardziej wyjątkowe okazje. Świetnie sprawdzi się jako pierwsze danie podczas kolacji we włoskim stylu. W chłodniejsze dni rozgrzeje i doda energii, a latem, podana na zimno, orzeźwi i nasyci.

Czy wiesz, że?

Pomidory zawierają likopen – silny przeciwutleniacz, który najlepiej przyswaja się właśnie z gotowanych pomidorów. Dodatek oliwy z oliwek zwiększa jego biodostępność, czyniąc tę zupę nie tylko pyszną, ale i *niezwykle zdrową*.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać prażone pestki dyni, grzanki czosnkowe zamiast grissini lub odrobinę śmietanki dla jeszcze bardziej kremowej konsystencji. Zupę można również podać z różnymi rodzajami sera – ricotta lub parmezan również świetnie się sprawdzają.