

Krem ze szczawiu z mascarpone z jajkami w koszulkach

Krem ze szczawiu z mascarpone z jajkami w koszulkach

Delikatny, aksamitny **krem ze szczawiu** to doskonała propozycja na wiosenny obiad. Ta klasyczna polska zupa zyskuje nowe oblicze dzięki dodatkowi kremowego serka mascarpone, który nadaje jej niepowtarzalnej gładkości i subtelного smaku. Całość wieńczy perfekcyjnie przygotowane **jajko w koszulce** o płynnym żółtku, które harmonijnie łączy się z lekko kwaskowatym smakiem szczawiu.

Dla kogo?

[Zupa](#) idealna dla miłośników klasycznych smaków w nowoczesnym wydaniu. Spodoba się zarówno tradycjonalistom, jak i osobom poszukującym kulinarnych inspiracji. *Kremowa konsystencja* i delikatny smak sprawią, że nawet dzieci, które zwykle nie przepadają za zielonymi warzywami, z chęcią sięgną po dokładkę.

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na *wiosenny obiad rodzinny* lub elegancką przystawkę podczas spotkania z przyjaciółmi. Świetnie sprawdzi się również jako lekki posiłek w ciepłe dni, kiedy szukamy czegoś odświeżającego, ale sycącego. Podana w eleganckich miseczkach z chrupiącą bagietką będzie ozdobą każdego stołu.

Czy wiesz, że?

Szczaw to nie tylko smak dzieciństwa wielu Polaków, ale także **skarbnica witamin i minerałów**. Zawiera dużo witaminy C, żelaza

i potasu. Tradycyjnie przyrządzany z jajkiem na twardo, w tej wersji zyskuje nową, kremową teksturę dzięki połączeniu z mascarpone i ziemniakami, które nadają zupie odpowiednią gęstość.

Dla urozmaicenia

Krem możesz podać z różnymi dodatkami: *grzankami czosnkowymi*, prażonymi pestkami słonecznika lub dyni. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę gałki muszkatołowej lub odrobinę chili. Jeśli lubisz bardziej treściwe zupy, możesz wzbogacić ją o podsmażone kawałki boczku lub chrupiące grzanki z serem.