

Pomidory w kremowej zupie

Kremowa Zupa Pomidorowa z Serkiem Topionym

Kremowa zupa pomidorowa to klasyka w nowej odsłonie! Soczyste pomidory zmiksowane na aksamitny mus, połączone z delikatnym serkiem topionym i śmietaną tworzą niebiańsko kremową konsystencję. Rosół z kury Knorr nadaje całości głębi smaku, sprawiając, że każda łyżka to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ta prosta w przygotowaniu [zupa](#) zachwyca intensywnym pomidorowym aromatem i jedwabistą teksturą.

Dla kogo?

Idealna propozycja zarówno dla zabieganych rodziców, jak i dla osób szukających szybkiego, a jednocześnie pełnowartościowego posiłku. Dzieci pokochają jej łagodny, kremowy smak, a dorośli docenią głębię aromatu. To doskonała opcja dla każdego, kto pragnie odrobiny kulinarnego komfortu bez spędzania godzin w kuchni.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako rozgrzewający obiad w chłodne dni, lekka kolacja czy elegancka przystawka podczas rodzinnego obiadu. To również świetny pomysł na szybki posiłek w ciągu tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie, a chcesz zaserwować coś pożywnego i smacznego.

Czy wiesz, że?

Pomidory są bogate w likopen – silny przeciwutleniacz, który nadaje im charakterystyczny czerwony kolor. Gotowanie pomidorów zwiększa biodostępność likopenu, czyniąc zupę

pomidorową nie tylko pysznym, ale i zdrowym wyborem!

Dla urozmaicenia

Zupę możesz podać z grzankami czosnkowymi, posypaną świeżym bazylią lub z dodatkiem parmezanu. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę chili lub świeżo zmielony czarny pieprz. Możesz też wzbogacić ją o ugotowany ryż lub makaron, tworząc bardziej sycącą wersję.