

Wiosenny bulion z młodymi warzywami

Wiosenny bulion z młodymi warzywami

Wiosenny bulion z młodymi warzywami to prawdziwa **eksplozja świeżości i aromatu**. Delikatny wywar przygotowany na bazie kostek Rosołu z kury Knorr stanowi doskonałą bazę dla chrupiących, sezonowych warzyw. Soczysta marchewka i pietruszka pokrojone w krążki, a także cienkie paski pora nadają zupie charakterystycznego smaku i koloru. Całość dopełniają młode, wiosenne warzywa, które gotowane przez kilkanaście minut zachowują swoją jędrność i wartości odżywcze. Doprawiona świeżo mielonym pieprzem i posypaną natką pietruszki [zupa](#) staje się *idealnym daniem na wiosenne dni*.

Dla kogo?

Bulion z młodymi warzywami to propozycja dla wszystkich miłośników lekkich, ale sycących zup. Szczególnie spodoba się osobom dbającym o zdrowe odżywianie i ceniącym sobie naturalne składniki. To także doskonała opcja dla zapracowanych, którzy szukają szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna zupa sprawdzi się jako **rozgrzewający posiłek w chłodniejsze, wiosenne dni**. Może być eleganckim pierwszym daniem podczas rodzinnego obiadu lub samodzielny, lekki posiłek w ciągu tygodnia. Idealnie sprawdzi się również jako baza do bardziej złożonych zup.

Czy wiesz, że?

Młode warzywa wiosenne są nie tylko smaczne, ale także *bogate*

w witaminy i minerały. Ich delikatna struktura sprawia, że gotują się szybciej niż warzywa z późniejszych zbiorów, zachowując przy tym więcej wartości odżywczych.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić bulion dodając do niego **kawałki gotowanego kurczaka** lub zastąpić tradycyjny makaron kaszą jaglaną. Dla bardziej wyrazistego smaku warto dodać świeże zioła – tymianek lub estragon.