

# Zupa brokułowa z serem feta i paprykowymi grzankami

## Kremowa Zupa Brokułowa z Serem Feta i Paprykowymi Grzankami

Aksamitna **zupa brokułowa** to doskonały sposób na przemycenie zdrowych warzyw do codziennego menu. Nasza wersja z dodatkiem sera feta i chrupiących grzanek paprykowych to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatny smak brokułów harmonijnie łączy się z kremową konsystencją, a pikantne akcenty chilli dodają całości charakteru.

### Dla kogo?

Ta zupa to idealny wybór dla miłośników *lekkiej kuchni* oraz osób poszukujących pomysłu na pożywne danie wegetariańskie. Sprawdzi się również jako propozycja dla dzieci, które nie przepadają za warzywami – kremowa konsystencja i aromatyczne grzanki skutecznie zamaskują brokuły, dostarczając jednocześnie cennych składników odżywczych.

### Na jaką okazję?

Zupa brokułowa z fetą świetnie sprawdzi się jako **rozgrzewający obiad** w chłodne dni lub lekka kolacja. To również elegancka przystawka na rodzinny obiad czy spotkanie z przyjaciółmi. Możesz przygotować ją wcześniej, a przed podaniem udekorować świeżymi grzankami i pokruszonym serem.

### Czy wiesz, że?

Brokuły to prawdziwa *skarbnica witamin* i minerałów. Zawierają więcej witaminy C niż pomarańcze oraz są bogate w błonnik, potas i witaminy z grupy B. Połączenie brokułów z nabiałem

zwiększa przyswajalność wapnia, co czyni tę zupę nie tylko smaczną, ale i niezwykle wartościową.

## Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do [zupy](#) – zamiast fety sprawdzi się również **ser pleśniowy** lub gorgonzola. Grzanki możesz przyprawić ziołami prowansalskimi lub czosnkiem. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do zupy odrobinę białego wina lub soku z cytryny.