

Zupa kalafiorowa krem

Aksamitna Zupa Krem z Kalafiora

Odkryj nowe oblicze kalafiora w postaci kremowej, rozgrzewającej zupy! Nasza zupa krem z kalafiora to prawdziwa uczta dla podniebienia – delikatna, aksamitna konsystencja połączona z aromatycznym curry tworzy kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Różyczki kalafiora, przesmażone z cebulą i czosnkiem, nabierają głębi smaku, a dodatek curry nadaje potrawie orientального charakteru i pięknego koloru. Po zmiksowaniu i doprowadzeniu Bulionetką Knorr otrzymujemy idealnie kremową zupę, która rozgrzeje ciało i duszę w chłodne dni.

Dla kogo?

Zupa krem z kalafiora to idealna propozycja dla wszystkich, którzy nie wyobrażają sobie obiadu bez [zupy](#). Szczególnie spodoba się osobom ceniącym delikatne, kremowe konsystencje oraz poszukującym nowych, ciekawych smaków w kuchni.

Na jaką okazję?

Doskonała na codzienny obiad lub lunch do pracy! Przygotowanie zajmie Ci niecałą godzinę, a pozostałą część zupy możesz zabrać następnego dnia do pracy. To szybkie i pożywne danie sprawdzi się zarówno w zwykły dzień, jak i podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że?

Wybierając kalafiora, zwróć uwagę na jego główkę – powinna być biała lub kremowa, ciężka, twarda i zwarta. Kalafior występuje także w innych odmianach kolorystycznych, od jasnozielonej po

fioletową. Pamiętaj, aby nie gotować go pod przykryciem, gdyż może to pogorszyć smak potrawy.

Dla urozmaicenia

Jeśli wolisz tradycyjne zupy, możesz zrezygnować z miksowania składników. Zupę możesz podawać posypaną natką pietruszki lub koperkiem, solo, z chrupiącymi grzankami lub świeżą bagietką. Dodatek curry nie tylko nadaje orientального charakteru, ale też świetnie rozgrzewa w chłodne, ponure dni.