

Zupa krem marchewkowo pomarańczowa

Zupa krem marchewkowo-pomarańczowa

Aksamitna zupa krem marchewkowo-pomarańczowa to **prawdziwa eksplozja słonecznych smaków**. Połączenie słodkiej marchewki z orzeźwiającą nutą pomarańczy tworzy harmonijne doznanie, które rozgrzewa i dodaje energii. Delikatna konsystencja kremu, wzbogacona kremowym mascarpone, sprawia, że każda łyżka to czysta przyjemność.

Dla kogo?

[Zupa](#) idealna dla **miłośników lekkich, aromatycznych dań**. Sprawdzi się zarówno u osób ceniących klasyczne smaki, jak i tych poszukujących kulinarnych inspiracji. Dzięki prostym składnikom i łatwemu przygotowaniu, jest doskonałym wyborem dla początkujących kucharzy oraz zapracowanych osób, które cenią sobie szybkie, ale wartościowe posiłki.

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na lekki obiad lub elegancką przystawkę podczas rodzinnego obiadu. Świetnie sprawdzi się jako **rozgrzewający posiłek w chłodne dni** lub orzeźwiająca opcja podana na zimno latem. To również efektowne danie na przyjęcia – jego intensywny pomarańczowy kolor z pewnością przyciągnie uwagę gości.

Czy wiesz o tym?

Marchew i pomarańcza to nie tylko smaczne, ale i **zdrowe połączenie**. Marchew dostarcza beta-karotenu, który wspomaga wzrok, a pomarańcza jest bogata w witaminę C wzmacniającą

odporność. Dodatek mięty nie tylko wzbogaca smak, ale również wspomaga trawienie.

Dla urozmaicenia

Zupę można podać z *grzankami czosnkowymi* lub posypać prażonymi pestkami dyni. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj szczyptę kuminu lub imbiru. W wersji wegańskiej mascarpone zastąp kremowym mleczkiem kokosowym.