

Zupa krem z białych warzyw z falbanką filo

Aksamitny Krem z Białych Warzyw z Falbanką Filo

Delikatny, kremowy i pełen smaku – tak w skrócie można opisać ten wykwintny krem z białych warzyw. To kompozycja, w której główną rolę grają seler, por, cebula, rzodkiew i pietruszka, tworzące harmonijną całość o subtelnym, wyrafinowanym smaku.

Dla kogo?

Ten elegancki krem idealnie sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas przyjęcia dla przyjaciół. Jego delikatny smak docenią nawet osoby, które zwykle stronią od warzywnych zup. Dzieci z pewnością zachwycą się chrupiącą falbanką filo ze szpinakiem i mascarpone, która dodaje potrawie wyjątkowego charakteru.

Na jaką okazję?

[Zupa krem](#) z białych warzyw to doskonały wybór na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego, ale jednocześnie lekkiego. Sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas świątecznego obiadu lub jako danie główne w towarzystwie chrupiącego pieczywa. To również świetna propozycja na wykwintny obiad w gronie najbliższych.

Czy wiesz, że?

Białe warzywa, choć mniej kolorowe od swoich pobratymców, są skarbnicą cennych składników odżywczych. Seler korzeniowy wspiera trawienie, pietruszka dostarcza witaminy C, a por zawiera związki wspierające odporność. Połączenie tych warzyw

nie tylko tworzy wykwintny smak, ale również dostarcza organizmowi wielu cennych składników.

Dla urozmaicenia

Zupę można podać z różnymi dodatkami – oprócz falbanki filo świetnie sprawdzą się prażone pestki dyni, grzanki czosnkowe czy odrobina świeżych ziół. Dla bardziej kremowej konsystencji można dodać łyżkę śmietany lub jogurtu greckiego tuż przed podaniem.