

Zupa krem z kukurydzy z chipsami nachos

Zupa krem z kukurydzy z chipsami nachos

Aksamitna **zupa krem z kukurydzy** to doskonała propozycja na szybki i sycący posiłek. Słodycz kukurydzy idealnie komponuje się z chrupiącymi chipsami nachos, tworząc ciekawe połączenie smaków i tekstur. Przygotowanie tej zupy jest niezwykle proste – wystarczy zeszklić cebulę na margarynie, dodać odsączoną kukurydzę, zalać wodą i doprawić kostką Knorr. Po zmiksowaniu otrzymujemy gładki, kremowy krem o pięknym żółtym kolorze.

Dla kogo?

Zupa krem z kukurydzy to propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają jej słodkawy smak i zabawne chipsy nachos, które można wrzucać do zupy lub chrupać osobno. Dorośli docenią jej kremową konsystencję i możliwość szybkiego przygotowania po długim dniu pracy.

Na jaką okazję?

Ta zupa sprawdzi się jako *lekki obiad* w cieplejsze dni lub jako *rozgrzewająca przekąska* wieczorem. To również świetna propozycja na nieformalny lunch z przyjaciółmi – podana w eleganckich miseczkach z kolorowymi chipsami nachos na wierzchu będzie wyglądać bardzo apetycznie.

Czy wiesz, że?

Kukurydza to jedno z najstarszych uprawianych zbóż na świecie. Jest bogata w błonnik, witaminy z grupy B oraz antyoksydanty. Zupa z kukurydzy to nie tylko smaczne, ale i wartościowe

danie, które dostarcza organizmowi cennych składników odżywczych.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zupę o *świeżą kolendrę, posiekaną paprykę jalapeno* lub *odrobinę startego sera*. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę kuminu lub wędzonej papryki. Zamiast chipsów nachos możesz podać zupę z grzankami czosnkowymi lub prażonymi ziarnami kukurydzy.