

Zupa Pietruszkowa

Zupa Pietruszkowa – Kremowa Rozkosz dla Podniebienia

Zupa pietruszkowa to prawdziwy **skarb polskiej kuchni** – prosta, aromatyczna i niezwykle sycąca. Przygotowanie tego dania rozpoczynamy od zagotowania 2 litrów wody, do której dodajemy bulionetki, tworząc bazę pełną smaku. Świeżą pietruszkę, dokładnie opłukaną i drobno posiekaną, łączymy z ziemniakami pokrojonymi w małą kostkę. Te składniki, gotujące się razem, uwalniają swoje aromaty, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

[Zupa](#) pietruszkowa to *idealne danie* dla całej rodziny – zarówno dla najmłodszych, jak i starszych. Bogata w witaminy i minerały, stanowi doskonałą propozycję dla osób dbających o zdrowie i poszukujących lekkiego, a jednocześnie sycącego posiłku.

Na jaką okazję?

Ta kremowa zupa sprawdzi się zarówno jako **codzienny obiad**, jak i jako elegancka przystawka podczas rodzinnego obiadu. Jej delikatny smak i aksamitna konsystencja sprawiają, że doskonale komponuje się z chrupiącym pieczywem lub grzankami.

Czy wiesz, że?

Pietruszka to nie tylko aromat i smak, ale także **skarbnica zdrowia**! Zawiera więcej witaminy C niż cytryna i działa przeciwzapalnie. Regularne spożywanie zupy pietruszkowej może wspierać odporność organizmu, szczególnie w okresie jesienno-

zimowym.

Dla urozmaicenia

Zupę pietruszkową możesz wzbogacić o *grzanki czosnkowe*, posypać świeżo posiekanym koperkiem lub dodać odrobinę startego parmezanu. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed podaniem skrop ją kilkoma kroplami oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.