

Zupa z zielonymi oliwkami i serem mascarpone

Śródziemnomorska Zupa z Zielonymi Oliwkami i Mascarpone

Odkryj niezwykły smak kremowej zupy z zielonymi oliwkami i **delikatnym serem mascarpone**. Ta wykwintna propozycja przeniesie Cię wprost na słoneczne wybrzeże Morza Śródziemnego, a jej przygotowanie zajmie zaledwie 15 minut! Wystarczy rozpuścić kostkę Knorr w gorącej wodzie, dodać oliwki z oliwą, a następnie wzbogacić całość kremowym serem mascarpone. Po zmiksowaniu otrzymasz aksamitną konsystencję, którą możesz podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Dla kogo?

Ta zupa to prawdziwa *gratka dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej*. Docenią ją zarówno doświadczeni smakosze, jak i osoby stawiające pierwsze kroki w kuchni. Dzięki prostocie przygotowania i wyrazistemu smakowi, zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Idealna propozycja na **elegancką przystawkę** podczas kolacji z przyjaciółmi lub rodzinnego obiadu. W upalne dni podana na zimno będzie orzeźwiającym daniem, a zimą rozgrzeje i wprowadzi śródziemnomorski klimat do Twojego domu.

Czy wiesz, że...

Sekret wyjątkowego smaku tej [zupy](#) tkwi w dodatkach – kaparach i anchois. Te niepozorne składniki nadają potrawie głębi i morskiego charakteru. Anchois to drobne, słone fileciki

sardeli europejskiej, które wprowadzają wyrazisty, rybny akcent.

Dla urozmaicenia

Podstawą zupy jest bulion drobiowy, ale możesz eksperymentować z wywarem warzywnym lub rybnym. Jeśli nie masz pod ręką sera mascarpone, zastąp go polską kwaśną kremówką. Zupę udekoruj kleksem mascarpone i całymi oliwkami dla efektownej prezentacji.