**Prosty sposób na pyszny i treściwy obiad**

**Zimą szczególnie cenimy sycące, aromatyczne potrawy, które rozgrzewają i dodają energii. Gorące zupy to doskonały wybór na chłodne dni – otulają ciepłem i pozwalają cieszyć się różnorodnością kulinarnych doznań. Odpowiednio dobrane składniki oraz nieoczywiste połączenia nadają im wyrazistości, czyniąc je nieodłącznym elementem zimowego menu.**

**Smaczny comfort food**

Dobrze przyrządzona zupa nie tylko syci, ale także poprawia nastrój. Aksamitne kremy warzywne, esencjonalne wywary czy pikantne warianty klasycznych przepisów, to doskonałe propozycje na mroźny czas. Wśród nich wyróżnia się zupa chrzanowa – aromatyczna i intensywna, z mocną, pikantną nutą. Jej charakter podkreśla Chrzan Luksusowy od WSP „Społem”, zawierający 70% korzenia chrzanu, który nadaje jej wyrazistego smaku i przyjemnej ostrości, sprawiając, że doskonale rozgrzewa oraz pobudza zmysły.

**Składniki:**

l 1 litr bulionu warzywnego lub mięsnego

l 3 ziemniaki

l 1 marchewka

l 1 cebula

l 2 łyżki Chrzanu Luksusowego WSP „Społem”

l 150 ml śmietanki 18%

l 1 łyżka masła

l sól, pieprz do smaku

l majeranek i szczypta gałki muszkatołowej

l jajka na twardo i szczypiorek do podania

**Przygotowanie:**

Ziemniaki, marchewkę i cebulę obierz, pokrój w kostkę i podsmaż na maśle. Zalej bulionem i gotuj aż warzywa zmiękną. Dodaj Chrzan Luksusowy WSP „Społem”, który nada zupie intensywny, wyrazisty charakter. Wlej śmietankę, dopraw solą, pieprzem oraz majerankiem. Gotuj jeszcze kilka minut, aby smaki dobrze się połączyły.

Zupa chrzanowa najlepiej smakuje podana z jajkiem na twardo, chrupiącymi grzankami lub aromatycznym boczkiem. Można ją również wzbogacić odrobiną świeżo startego chrzanu, posiekaną natką pietruszki czy szczypiorku. To propozycja, która świetnie sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, ale i elegancka kolacja.

Po więcej kulinarnych inspiracji warto zajrzeć na stronę WSP „Społem”: [www.wspspolem.com.pl](http://www.wspspolem.com.pl).