



Polska zupa pomidorowa

Prezentacji dokonał: Artyom Vertepa

Wejście



Zupa znana wszystkim, którzy mieszkają w Polsce lub już tam byli. Podróżni zawsze zwracali uwagę na to, że w prawie każdej restauracji oferowana jest pyszna zupa pomidorowa.

Metody gotowania



Istnieje wiele sposobów przygotowania tej zupy, ale pomidory zawsze służą za jej podstawę. W lecie mogą to być świeże warzywa, ale możesz również użyć pasty pomidorowej, dzięki czemu możesz gotować zupę o każdej porze roku.

Zwykle słychać, że najlepiej jest gotować z makaronem. Jednak jest również gotowane z ryżem. Możesz podawać ze śmietaną lub bez. A niektóre gospodynie domowe dodają ziemniaki, aby zupa pomidorowa była jeszcze smaczniejsza. Metody zależą tylko od twoich preferencji.

Przepis na tradycyjną polską zupę pomidorową



Aby zrobić tę zupę, potrzebujemy:

Zestaw Zupa Z Kurczaka

1 cebula

Liść laurowy

Korzeń selera

Ziele angielskie

4 łyżki koncentratu pomidorowego

Przyprawy do zupy

3 łyżki kwaśnej śmietany

Pieprz, sól

Oddział pietruszki

3 marchewki

Gotowanie Zupy Pomidorowej



Mój zestaw zup, włóż do garnka, napełnij wodą, dodaj sól i gotuj. Dodaj liść laurowy, 2-3 ziarna ziela angielskiego. Pokrój cebulę i marchewkę i włóż do bulionu. Do patelni dodajemy również pietruszkę i seler.

Gdy warzywa będą miękkie, dodaj pasta pomidorowy, dobrze wymieszaj. Gotuj jeszcze kilka minut na małym ogniu. Kładziemy również przyprawy i zioła. Zieleni można dodawać bezpośrednio do talerza podczas serwowania do dekoracji.

Jeśli lubisz zupę z kwaśną śmietaną, to pod koniec gotowania wlej małą zupę do osobnego pojemnika, dodaj 3-4 łyżki śmietany i wymieszaj. Następnie wlej mieszaninę z powrotem i ponownie dobrze wymieszaj, aby zupa była jednorodna.

A large, vibrant red tomato with a human-like face, including eyes, a nose, and a smiling mouth. The tomato is positioned in the center of the frame, resting on a patch of bright green grass. The background is a clear blue sky. The text "Dziękuję za uwagę!" is written in white across the tomato's face.

Dziękuję za uwagę!