

5 sposobów na bardziej aromatyczną zupę



Opis wskazówki

Nic tak nie podkreśla smaku zupy jak bogaty aromat, a jego uzyskanie wcale nie musi być kulinarnym majstersztykiem.

Oliwa

Jeśli do zupy będziemy dodawać jarzyny, warto przed podaniem podsmażyć je na oliwie. Świetnie będą nadawać się tutaj: m.in.: czosnek i cebula, marchew, cukinia, papryka, pieczarki, natomiast lepiej wystrzegać się podsmażania grochu i ziemniaków.

Dodatek uniwersalny

Przy nadawaniu aromatu nieocenionym składnikiem są zioła. Na miano najbardziej uniwersalnego dodatku bez wątpienia zasługuje świeży lubczyk.

Świeże zioła

Latem warto korzystać ze świeżych ziół. Dekorując nimi zupę nie tylko podkreślamy jej walory estetyczne i smakowe, ale także dostarczamy solidną dawkę witamin i składników mineralnych. Wybór jest tutaj wyjątkowo szeroki, możemy skorzystać m.in. z: pietruszki, koperku, majeranku, szczypiorku, kolendry, bazylii czy mięty.

Jeśli nie świeże, to suszone

Jeśli nie mamy pod ręką świeżych ziół zawsze warto skorzystać z suszonych. Je z kolei dodajemy na początku gotowania. Tutaj także mamy z czego wybierać: liść laurowy, natka pietruszki, liście lubczyku, ziele angielskie czy czarny pieprz ziarnisty. Jeśli zdecydujemy się na majeranek to musimy pamiętać, aby dodać go pod koniec gotowania.

Jeśli nie chcesz, by w Twoim daniu pływały gałązki z ziół, warto włożyć je do woreczka z gazy.

Zupa to nie wszystko

Trochę więcej pracy będzie wymagać przygotowanie dodatków do zup, np.: grzanek czy pulpecików. Jednak warto poświęcić na to trochę czasu, bo one także potrafią wzbogacić smak zupy. A grzanki oczywiście nie obejdą się bez ziół! Jeśli podajemy je z żurkiem lub barszczem białym świetnie sprawdzą się majeranek i oregano, natomiast w przypadku zup śródziemnomorskich niezastąpione będą bazylia i zioła prowansalskie.