

## 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.