

## Dodatki do zup



# Opis wskazówki

Dodatki mogą sprawić, że zupa zachwyci zarówno smakiem jak i wyglądem.

Zupy o kremowej konsystencji

W przypadku zup-kremów najlepiej pasować będą chrupiące dodatki. Najprościej będzie skorzystać z grzanek. Bardziej wymagający mogą wypróbować groszek ptysiowy czy warzywne chipsy.

Kołoduny, uszka, makarony

Dobrze znane w polskiej kuchni są uszka i kołoduny z przeróżnymi farszami. Do zup świetnie pasują także różnego rodzaju makarony.

Mięsne dodatki

Najbogatszym dodatkiem do zup będą pierogi z mięsnym farszem, paszteciki czy krokieciki. Z mięsa można uformować także małe pulpeciki, które świetnie uzupełnią smak zupy. Klopsiki można przyrządzić także z bułek czy jajek.

Do czerwonego barszczu najlepiej przygotować paszteciki, kroiety lub uszka. Do barszczu białego, żurku czy zupy jarzynowej pasują pulpeciki i klopsiki.