Czas na zupę!

Zupy można podawać na wiele różnych sposobów, a kilka prostych zabiegów pozwala przekształcić proste danie w coś naprawdę pysznego.

Kremowe bogactwo

Łyżka śmietany, mascarpone, cre`me fraiche czy greckiego gęstego jogurtu dodana do miseczki z zupą tuż przed podaniem nie tylko poprawia jej smak, lecz również podnosi efekt wizualny. Dodatek ten nadaje zmiksowanym zupom kremową konsystencję, a jeśli zupa jest bardzo pikantna, może znacznie złagodzić jej smak. Odrobina posiekanych świeżych ziół również wygląda wspaniale i nadaje zupie świeży smak.

Wzbogacamy smak zupy

Jeden z tych aromatycznych dodatków może całkowicie zmienić charakter zupy.

Gremolata
Mieszanka posiekanej świeżej natki pietruszki, startej skórki cytrynowej i drobno posiekanego lub zmiażdżonego czosnku. Polecana do zup z owoców morza oraz na bazie pomidorów.

Harissa
Już mała łyżeczka tej północnoafrykańskiej pasty doda ognia każdej zupie. Harissę można kupić lub przyrządzić ją według przepisu na stronie 310.

Pesto
Włoski sos z bazylii to doskonały dodatek do minestrone i innych zup na bazie pomidorów. Można skorzystać z przepisu na stronie 310
lub kupić gotowe pesto w słoiczku. Pesto z suszonych pomidorów Ta odmiana pesto ma bogaty, pomidorowy smak. W robocie kuchennym wymieszać na gładką pastę posiekane suszone

pomidory, tarty parmezan, prażone orzeszki piniowe i oliwę z oliwek. Można przechowywać w lodówce do tygodnia.

Coś do chrupania

Doskonałym dodatkiem do zup są grzanki.

Małe grzanki
Odkroić skórkę z chleba i pokroić kromki w kostkę. Na małej patelni rozgrzać około 2 cm oliwy z oliwek i usmażyć kostki chleba na złoto-brązowo. Odsączyć na ręczniku papierowym i lekko oprószyć solą. Posypać grzankami zupę i od razu podawać.

Grzanki pieczone
Nagrzać piekarnik do temperatury 190°C. Przekroić ząbek czosnku na pół i włożyć go na 15 minut do oliwy z oliwek. Odciąć skórkę z chleba, porwać lub pokroić kromki na mniejsze kawałki. Skropić oliwą czosnkową i wymieszać. Rozłożyć na blasze i piec, aż będą złote i chrupiące.

Serowe crostini
Pokroić bagietkę na kromki grubości 1 cm i opiec na złoto. Posypać tartym serem i opiec powtórnie, aż ser się stopi. Podawać gorące.

Chrupiący parmezan
Nagrzać piekarnik do temperatury 190°C. Wyłożyć blachę do pieczenia pergaminem. Rozłożyć porcje tartego parmezanu wielkości łyżki w kółka o średnicy 7 cm. Piec 3–4 minuty, aż ser zacznie bulgotać i przyrumieni się na brzegach. Zostawić na blasze jeszcze minutę, wystudzić. Podawać z zupą.

Gęsta zupa w chlebie
Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C. Odkroić czubek dużej bułki i wyjąć ze środka miąższ, zostawiając ściankę grubości około 1,5 cm. Ustawić puste bułki na blasze do pieczenia razem z „pokrywkami” i piec 5 minut, aż staną się ciepłe i chrupiące. Ustawić na płytkich talerzach i nalać zupę do środka. Podawać od razu.

Zupy z grzanką na wierzchu

Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C. Nalać porcje zupy do małych żaroodpornych miseczek. Wyciąć z ciasta francuskiego kółka wielkości trochę większej niż średnica miseczek. Przykryć ciastem miseczki i przycisnąć jego brzegi do boków. Ustawić miseczki na blasze. Posmarować ciasto lekko ubitym jajkiem i posypać sezamem lub makiem. Piec 15–20 minut, aż ciasto się przyrumieni.

Fot. Adobe Stock