

Ostra zupa pomidorowo paprykowa

Ostra zupa pomidorowo-paprykowa z nutą grillowanej słodczy

Rozgrzewająca, aromatyczna i pełna intensywnego smaku – nasza ostra zupa pomidorowo-paprykowa to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret jej wyjątkowego charakteru tkwi w pieczonych papryczkach, które nadają potrawie głęboki, lekko dymny aromat.

Dla kogo?

Ta wyrazista zupa idealnie sprawdzi się dla miłośników intensywnych smaków i osób poszukujących rozgrzewających potraw na chłodniejsze dni. Jej pikantny charakter z pewnością przypadnie do gustu wszystkim, którzy cenią sobie kuchnię z charakterem. Doskonała propozycja zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych smakoszy.

Na jaką okazję?

Zupa świetnie sprawdzi się jako rozgrzewający obiad w jesienne i zimowe dni. Może być również elegancką przystawką podczas rodzinnego obiadu czy spotkania z przyjaciółmi. Jej intensywny kolor i aromat z pewnością zrobią wrażenie na gościach.

Czy wiesz, że?

Pieczenie papryki nadaje jej słodkawy, karmelizowany smak, który doskonale równoważy kwasowość pomidorów. Ten prosty zabieg kulinarny znacząco podnosi walory smakowe [zupy](#) i sprawia, że zyskuje ona głębszy, bardziej złożony charakter.

Dla urozmaicenia

Zupę możesz podać z kleksem kwaśnej śmietany, która złagodzi jej pikantny charakter. Świetnie sprawdzą się również grzanki czosnkowe, posiekana świeża kolendra lub bazylią, a nawet garść prażonych pestek dyni. Dla jeszcze bardziej wyrazistego smaku możesz dodać odrobinę wędzonej papryki lub płatki chili.