

Zupa gulaszowo pomidorowa

Zupa gulaszowo-pomidorowa z makaronem

Aromatyczna zupa gulaszowo-pomidorowa to doskonałe połączenie sycącego gulaszu i orzeźwiającego smaku pomidorów. Delikatna karkówka, pokrojona w kostkę i zamarynowana w sosie sojowym z przyprawami, stanowi podstawę tego wyjątkowego dania. Świeże pomidory, chrupiąca fasolka szparagowa i aromatyczne pieczarki tworzą harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Ta rozgrzewająca zupa to idealna propozycja dla miłośników wyrazistych smaków. Sprawdzi się zarówno jako pełnowartościowy obiad dla całej rodziny, jak i jako danie dla osób ceniących sobie połączenie tradycyjnego gulaszu z lekkością [zupy](#) pomidorowej. Dodatek makaronu sprawia, że jest to posiłek, który zaspokoi nawet największy głód.

Na jaką okazję?

Zupa gulaszowo-pomidorowa doskonale sprawdzi się na niedzielny obiad, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie posiłku. To również świetna propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego i sycącego. Dzięki wyrazistemu smakowi będzie też doskonałym daniem na spotkanie z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że?

Sekret tej zupy tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa. Krótka marynata w sosie sojowym nadaje karkówce głębszy smak, a smażenie na mocnym ogniu pozwala zachować soczystość. Dodatek

papryczki peperoni wprowadza delikatną pikantność, którą można regulować według własnych upodobań.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tej zupy. Świetnie sprawdzi się z różnymi rodzajami makaronu, a także z dodatkiem cukinii czy bakłażana. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz dodać świeży czosnek lub zioła prowansalskie. Jeśli lubisz kremowe zupy, przed podaniem możesz dodać łyżkę kwaśnej śmietany.