

Dzień dobry. Dzisiaj 2 godziny gospodarstwa domowego.

Jest poniedziałek, w Waszych domach pewnie wczoraj był rosół. Jeśli trochę zostało warto go wykorzystać na pyszną zupę. Jaką? To zależy już od Was. Ja proponuję zupę pomidorową.

Temat 1: Zupa pomidorowa na rosole. Przepis podstawowy. Składniki.

Obejrzyjcie film:

<https://gotujmy.pl/jaka-zupe-przygotowac-na-bazie-rosolu,artykuly-porady-artykul,19602.html>

Zupa pomidorowa na rosole

Najczęstszą zupą, którą przygotowuje się na bazie rosółu jest zupa pomidorowa.

- Niezbędnym składnikiem do przemienienia rosółu w pomidorówkę jest **koncentrat lub przecier pomidorowy**.
- Potrzebna jest również gęsta śmietana oraz przyprawy: sól, pieprz, natka pietruszki oraz ząbek czosnku.

Temat 2. Zupa pomidorowa. Kolejność wykonywanych czynności.

Jak zrobić zupę pomidorową z rosółu?

1. Zagotować rosół
2. Dodać obrany i drobno posiekany czosnek.
3. Do gotującej się zupy należy wrzucić ryż lub makaron
4. Zupę gotować, aż makaron lub ryż stanie się miękki.
5. Koncentrat lub przecier pomidorowy dokładnie wymieszać z zimną wodą i dodać do zupy.
6. Śmietanę zahartować gorącym wywarem, a następnie dolać ją do całości.
7. Zupę przez cały czas mieszać, aby się nie zważyła.
8. Pomidorówkę należy przyprawić solą i pieprzem
9. Można dodać posiekanego koperku

Smacznego!

Można także zrobić inną zupę na bazie rosółu, np. Krupnik

Z niedzielного rosółu można z powodzeniem przyrządzić także **krupnik**. Dolewa się do niego wody, **dodaje pokrojone warzywa i kaszę**. Zupę należy mieszać, żeby nie przywarła do dna garnka i się nie przypaliła.

Pamiętajcie o umyciu naczyń i posprzątaniu kuchni!

Jeśli udało się Wam przygotować zupę – przślijcie mi jej zdjęcie na Messengera.