
ZUPA POMIDOROWA !!! takiej nie jadłeś..spróbuj..PROSTE TANIE

Dodano: 2004-08-23 09:15:13

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 145275 razy.

- koncentrat pomidorowy (ok. 3-4 łyżki)
- przyprawa jarzynka
- kostka rosołowa z kurczaka
- sól
- cukier (3-4 łyżki)
- masło (3 łyżki)
- pietruska (odrobina ...można też bez pietruszki)
- mąka (łyżka)
- makaron..najlepiej kokardki

W jednym garnku ugotować makaron..w tym samym czasie w 2 garnku wlać wodę, wrzucić do niej kostkę rosołową i ok. 1 łyżki przyprawy jarzynki (lub Kucharek) ..czekać aż woda się zagotuje..wrzucić koncentrat pomidorowy..cukier..sprawdzić czy potrzeba jeszcze cukru, czy nie (w zależności od twojego smaku który preferujesz) w szklance wymieszać łyżkę mąki z zimną wodą (1/4 szklanki) i wlać do zupy..czekać aż zacznie gęstnieć ..ODSTAWIĆ z gazu. W małym garnuszku rozgrzać masło..aż nabierze lekko brązowego koloru..i wlać do zupy..wymieszać..dodać posiekana pietruszkę..i GOTOWE !!! gwarantuję że sam zapach zupy z odrobiną masła cię zadziwi!!! PROSTY PRZEPIS...a smak niesamowity !!! POLECAM.. moja ulubiona zupa..jadam ją przynajmniej raz w tygodniu

Nadesłał: paulina <bazaar.paulina2@interia.pl>

hej od kiedy do pomidorówki daje się mąkę i gotuje na kostce dobre zupki > spróbuj na skrzydełkach to dopiero jest smaczne

Nadesłał(a):asdf 2005-08-07 22:08:14

wypróbowałam ten przepis. ZUpka jest na prawdę pyszna:))

Nadesłał(a):mo 2005-10-21 08:10:30

ochyda...!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! fuuuuuuu

Nadesłał(a): 2005-11-05 18:11:12

poprosto cos fatalnegokapota

Zawsze rob pomidorowa na skrzydełkach pycha pozdrawiam nicpoń

Nadesłał(a):

Dzisiaj pierwszy raz w życiu gotowałam zupę pomidorową i wiecie co ? Jest super :))

Nadesłał(a):Kasia 2005-11-16 13:11:52

Fakt na wywarze lepsza, ale jeśli czas goni to i tak rewelacja :)

Nadesłał(a):Nascik <NASCIK@WP.PL> 2005-12-08 13:12:10

zupa pomidorowa powinna być na skrzydełkach, trzeba także dodać troszkę włoszczyzny, pomidory bez skórki i oczywiście zrezygnować z mąki... wtedy rewelacja :)

Nadesłał(a):edyta <edytau26@wp.pl> 2006-01-03 12:01:53

Ja też dziś pierwszy raz gotuje pomidorową i wykorzystuje ten przepis zobaczymy co wyjdzie , ale dodaje jeszcze kilka swoich pomysłów hehe...dzięki za przepis :)

Nadesłał(a):Madzia <madzia.kazek@buziaczek.pl> 2006-01-05 12:01:52

zupka na rosołkach no nie mogę to chyba dla chorych

Nadesłał(a):ebe44 <ebe44@.pl> 2006-01-20 21:01:16

mam nadzieję że jest dobra bo jestem w trakcie przygotowania :)a mroz na polku -20 st. C , więc warto coś ciepłego wrzucić:))

Nadesłał(a):kami <kamelka@o2.pl> 2006-01-23 16:01:01

HAAAAAAA idealna!!!!dodałam na koniec bazylie i jest gitt:)) pozdro dla autora przepisu:))

Nadesłał(a):kami <kamelka@o2.pl> 2006-01-23 17:01:20

Tragedia (mąka? masło?)A gdzie śmietana, pomidory mrożone lub z puszki w przypadku braku świeżych?

Ktoś chyba nigdy nie jadł nic przyzwoitego

Nadesłał(a):e.r. <evro@interia.pl> 2006-01-26 14:01:28

Przecier, kostka rosołowa i jarzynka? No, może to być dobre jeśli nie ma się kawałka mięsa, świeżych pomidorów i warzyw na zupę(na koniec warto dodać kieliszczyk ginu). Twojego przepisu nie próbowałem, i nie spróbuję, bo bym się chyba ze wstydu spalił. To już lepiej zalać wrzątkiem "gorący kubek".

Nadesłał(a):Ya-nek <Janpe@msn.com> 2006-01-29 20:01:27

Najlepsza zupa pomidorowa jest nie z przecieru tylko z soku. Polecam fortuny lub tymbarka :))

Nadesłał(a):Premier 2006-02-05 20:02:08

rewelka, moja pierwsza pomidorowa, tylko jak dla mnie mniej cukru musiałem ja mocno posolic:)

Nadesłał(a):wiewior <loko22vp.pl> 2006-02-06 13:02:08

marniutka ta pomidorowa włoszczyzna cały koncentrat kostki rosolowe gotowana na kurczaczku ,udkach itp,zaciągnięta smietanka i troszke maka to dopiero zupka

Nadesłał(a):ewi <ewita6@o2.pl> 2006-02-06 16:02:58

Pomidoroki(5szt.)obrać ze skórki (zaparzyć), udusić na masełku, przez siteczko przetrzeć a póź niej do zupki wlać .Tylko profani używają soków pomidorowych lub przecieru "fabrycznego". Wystarczy na 2 l. pysznej zupki.

Nadesłał(a):slawusik <slawusik@gazeta.pl> 2006-02-08 20:02:32

kto gotuje zupe na półśrodkach sama chemia proszę uczyć się od podstaw

Nadesłał(a):sambia <bozenapawlak@interia.pl> 2006-02-10 13:02:55

koncentrat pomidorowy z lyzeczka masła podsmazam kilka minut na malym ogniu ,ciagle mieszajac a potem dodaje do zupy

Nadesłał(a):risz <ryszli@o2.pl> 2006-02-11 12:02:53

Jestesmy w trakcie gotowania i wszystko bylo by ok gdyby ktos w miare inteligentny dołączył w tym przepisie ile ma byc wody...tzn na ile litrow jest ten przepis.Ja i moi znajomi uwazamy, ze gotujemy dosc dobrze, ale nigdy nie gotowalismy zupy.To nasza pierwsza wiec jak ma byc dobra jak nie jest podana tak istotna rzecz?!Skoro przepis podany jest jak dla idiotow to ilosc wody tez powinna byc podana jak dla idiotow, a nie pozostac kwestia domyslina.Choc za idiotow sie nie uwazamy... :-) Pozdrawiamy!!!

Nadesłał(a):anzeisk <anzeisk@o2.pl> 2006-02-12 14:02:27

poprostu super,naprawde warto spróbować

Nadesłał(a):ziutka <ziutk@interia.pl> 2006-02-13 11:02:56

Cudo!!!!!!!

Nadesłał(a):Ludwik <edlud@wp.pl> 2006-02-15 18:02:50

Najważniejsza jest ilość wody!!!!Ale ktoś nie pomyślał...Marny z niego nauczyciel...!

Nadesłał(a):agnes <agnes.w1981@interia.pl> 2006-02-25 23:02:21

Paulina, rób ze sobą co chcesz ale dlaczego próbujesz wykończyc niewinnych ludzi."Brazowe masełko" można jedynie porównac z arszennikiem.Pozdrawiam, jeśli jeszcze żyjesz M

Nadesłał(a):Markiz 2006-03-10 20:03:34

Sądząc po składnikach, jest zdecydowanie niezdrowa, no ale może e smaczna? Jednak nie wypróbuję. Ja gotuję zupy na żeberkach cielęcych - nie potrzeba tak dużo, tylko dla smaku, ale długo powinny się wygotowywać . Taki wywar pomaga się zregenerować naszym stawom i kościom.

pozdr. Derkaczyk

Nadesłał(a):Derkaczyk <506259931@wp.pl> 2006-03-11 12:03:59

Ja zupę pomidorową robie trochę inaczej. Też korzystam z kostki rosółowej lub bulionu z mięsa ale dodaję drobno pokrojone warzywa mogą być z mrożonki (w zimie) liść laurowy i ziele angielskie. Jak sie zagotują tojeszcze 10 min. i można dodać koncentrat pomidorowy i doprawić do smaku sól, pieprz oraz cukier i zielenina. podawać z makaronem lub ryżem na sypko. Kto luni może dodać śmietanę, ale nie koniecznie.

Nadesłał(a):

Nedza

Nadesłał(a): 2006-03-30 16:03:18

Zupa pomidorowa nie moze byc gotowana na kostkach rosolowych, jak sie komus niechce to niech sobie kupi zupe w paczce

Nadesłał(a): 2006-03-30 16:03:17

TAKIEJ NIE JADLES-dobry kontekst dla tych wszystkich negatywnych komentarzy.A moze te osoby poprostu nie umieja przygotowac takiej zupy???? najlepsza obrona to atak:)

Nadesłał(a):anka <dawidzio3@wp.pl> 2006-03-31 08:03:10

Typowa szybka pomidorowa:-) Dobra to może i jest dla wygłodzonych studentów w akademikach, bo szybka, ciepła i tania;-;-)

Nadesłał(a):zozol 2006-03-31 11:03:25

jest dobra <maryśka>

Nadesłał(a):lenny <maxmax@autograf.pl> 2006-04-02 11:04:57

Rany, ile negatywnych komenatrzy! Czego chcecie od tej dziewczyny? Zupa jest łatwa, szybko się ją przyrządza, i - co najważniejsze - jest smaczna. Że półprodukty? Nie każdy ma czas i ochotę biegać do mięsnego i warzywniaka dla jednej zupy. Że masełko zrumienione niezdrowe? A pomidory spod folii, genetycznie modyfikowane, opryskiwane nie wiadomo czym są niby zdrowe?

Nadesłał(a):Kasia Sz. 2006-04-06 13:04:12

Przepraszam za błąd ortograficzny, to z wrażenia ;o)

Nadesłał(a):Kasia Sz. 2006-04-06 13:04:19

Niewiem jak ci ludzie mogą pisać że ta zupa jest niedobra ja ją gotowałem i jest rewelacyjna.

Nadesłał(a):Grzegorz G. <dino12316@wp.pl> 2006-04-19 11:04:49

bardzo ciekawy przepis:)

Nadesłał(a):XXXX 2006-04-19 13:04:30

ale dalej nie wiadomo ile ja tej wody mam wlać . już zaprosiłem pół akademika więc pewnie będzie wtopa/

Nadesłał(a):ohyd <ohyd@interia.pl> 2006-04-21 15:04:07

zupa dobra dla głodomorów, ale nie dla smakoszy, pozdrawiam

Nadesłał(a):armando <marekmo1@wp.pl> 2006-04-24 08:04:11

Dlaczego zaraz na skrzydełkach??bez sensu!každy gotuje i robi na swój smak i sposób.Moim zdaniem ten przepis jest bardzo prosty ale i pyszny!!!!

Nadesłał(a):trinity 2006-04-25 09:04:30

niam uwielbiam zupę pomidorową ale takiej jeszcze niejadłam
Nadesłał(a):nati 2006-04-27 18:04:27

Mój maz niestety z zup to umie tylko pomidorowa, i chyba znalazł przepis tutaj bo dodaje maselka, a także warzywa. zupka jest ok.
Nadesłał(a):Maga25 2006-04-27 18:04:51

Tadeusz zup powinna byś na kości albo na skrzydełku, zobaczcie jak smakuje nodze z indyka z bulionem wołowym. Wtedy jest rewelka. polecam
Nadesłał(a):Basket <baski6@o2.pl> 2006-04-28 13:04:51

wsio ładnie pięknie ale brak ilości wody, po drugie jak komentują INNI skrzydełka czy nóżka to podstawa ZUPA ma całkiem inny smak. Ja podobnie podsmażam koncentrat najlepiej jakiś firmowy z masłem. Podstawą jest cukier i cytryna - zupa powinna być na słodko-kwaśno!! Smacznego.
Nadesłał(a):Trusi <bohun1981@interia.pl> 2006-05-18 15:05:52

ja zawsze każdą zupę,powtarzam każda gotuje na kostkach tylko i wyłącznie!!!wiec uwazam ze takie zupy sa bardzo smaczne,przy czym mniej tłuczczą!!!!uwazam ze jest ten przepis bardzo dobry i udany a jak komus nie smakuje,to prosze drugiego nie komentowac negatywnie
Nadesłał(a):

Kolorowy krochmal...fe!
Nadesłał(a):Magda 2006-06-08 11:06:50

Smaczniejsza bez mąki , zamiast kostki z rosółku dałem szyjki z indyka , bez cukrzez makaronu dużo lepszy ryż biały błyskawiczny
Pozdrawiam
Nadesłał(a):Daniel26 <cell24@wp.pl> 2006-06-10 10:06:40

bardzo dobra ale sa jeszcze lepsze
Nadesłał(a):znawca 2006-06-13 12:06:40

Przepis tradycyjny ale trafny.A po co mięso?jakies skrzydełka? fatalnie z tym miesem:((Polska kuchnia = mieso.ale powracajac do przepisy to mozna dodac wiadomo czosne kcebulke i inne gadzety ale przepis ok:))
Nadesłał(a):xxx 2006-07-01 00:07:03

Moim zdaniem zupy na kostkach rosółowych nie dają tego smaku co wywary z mięs.Uważam,ze kostki rosółowe są tak naprawdę dla tych ,którzy nie potrafią gotować .Żadna kostka nie zastąpi smaku świeżego rosółu.Pozdrawiam
Nadesłał(a):Kasia 2006-07-01 16:07:16

ten przepis jest na 4. Lepsza zupka jest na skrzydełkach z dodatkiem małej ilości tabasco i ziół prowensalskich. wtedy jest na 6! spróbujcie!!!!
Nadesłał(a):Netka 2006-07-03 10:07:35

Przepraszam za błąd ortograficzny
Nadesłał(a):Kasia 2006-07-03 20:07:36

ZUPKA PYYYSZNA.POLECAM JA GOTOWAŁAM NA SKRZYDEŁKACH.I JEST SUPER :) :)
Nadesłał(a):KASIA <WWW.KASIA2018@WP.PL> 2006-07-06 13:07:06

nie próbowałam tej zupy ale napewno nie jest zła,a co do kości to obrzydlistwo -do wywaru przechodzą wszystkie świństwa którymi było faszerowane zwierzę np.antybiotyki,hormony itp rzeczy.A z tym masłem muszę spróbować .
Nadesłał(a):ania <ania4461wp.pl> 2006-07-06 20:07:21

Tfu Tfu !!! o tej porze przecier ??? profanacja. Można kupic swierzutenkie superekstra pomidorki. Do pomidorowej polecam bazylię i lubczyk. Natka pietruszki też jest Ok. Gotowanie zup to banal. Mój Wuj mawiał "Bez Zupy Dzień Do D...y" ;)
Nadesłał(a):Tiara <tiara@autograf.pl> 2006-07-07 22:07:20

maja pierwsza zupa ktora sam ugotokalem!!! PYCHA
Nadesłał(a):de Luca <lukaszkiszyc@interia.pl> 2006-07-08 14:07:17

zupka jest naprawdę dobra i prosta :P pozdro
Nadesłał(a):yo 2006-07-12 14:07:49

Dzisiaj ją zrobię nio ciekawe co wyjdzie:D:D
Pozdro:)
Nadesłał(a):P_a_u_l_i_s_i_a :) 2006-07-20 11:07:55

szybka & dobra ^ ^
Nadesłał(a):Shiriu 2006-07-27 23:07:01

Ludzie przejdźcie na wegetarianizm to dopiero smak i wydoga. Nie uczestniczcie w mordzie na niewinnych zwierzętach.
Nadesłał(a):vegepower <jankielx@o2.pl> 2006-07-28 16:07:41

wspaniała zupa polecam wszystkim..:)przed chwilka ja przyzadziłam ^niebo w gębie^a to maselo to rewelacyjny pomysl od dzisiaj bende przyzadzac to zupę przynajmniej raz w tygodniu PSYCHOTA!!!!!!!!!!!!
Nadesłał(a):patrycja smakoz <petitka2221@wp> 2006-08-16 14:08:03

zupa bardzo dobra , ale uważam , ze bez tego masła byłaby 100 razy lepsza . a może coś źle zrobiłam . jednak przepis genialny ! szybki i smaczny
Nadesłał(a):efelQa <efelqa@interia.pl> 2006-08-17 14:08:21

NAJLEPSZA ZUPA JAKA JADLAM!! POLECAM I ZARAZ UGOTUJ ZNOWU PYYYYYYYYYYYYYYYYYCHA!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!
Nadesłał(a):edytka334 <edytka334@poczta.fm> 2006-08-19 16:08:01

cukier do zupy pomidorowej to największy błąd jaki może być. Z cukrem jest sztuczny smak i łatwo przesadzić, a potem nie da się naprawić. Zamiast cukru daje się do zupy marchewkę, w wielkości odpowiedniej do ilości zupy, ale na małą ilość zupy (3-4 porcje) daje się średnią marchewkę albo połowę dużej/ Marchewka posiada naturalny słodki i nigdy nie przesłodzi zupy, jeśli dodana w umiarze. Cebula też posiada naturalny słodki (umiar) i razem z marchewką nada zupie właściwy smak.

Zupa pomidorowa doprawiona cukrem to jest katastrofa. Autorka nigdy nie jadła dobrej zupy pom. a jeszcze warto dodać lodygę selera naciowego i paprykę zieloną (taka do nadziewania), jedna lub pol, to dopiero ma smak. Także 1 ząbek czosnku i trochę bazylii. Zabielić można jogurtem, bez maki. Dodać ryż lub makaron lub lane kluski. Jeśli trzeba poprawić kwasowość, to albo sok z cytryny, albo rozmieszać w wodzie łyżkę koncentratu pomidorowego i dodać do smaku.

Nadesłał(a):? <jableckai@msn.com> 2006-08-22 22:08:21

Ojoj...te wszystkie zupki gotowane na chybciaka to totalne nieporozumienie...w dodatku kwaśne, po czymś takim to tylko brzuch może rozboleć, wątroba się odezwie, krótko mówiąc organizm z tego żadnego pożytku nie ma. Cały kunszt gotowania zupy pomidorowej sprowadza się do zastosowania zasady 5-ciu smaków. Taka zupa powinna być zrównoważona w smaku, a i tak pozostanie zupą pomidorową. Najważniejszy jest balance, czyli równowaga smaków. Zupa będzie zrównoważona, jeśli zostaną użyte wszystkie smaki w intuicyjnych proporcjach, pochodzące z wody, produktów i przypraw użyte w kolejności przemian. Smak słodki powstaje z korzeni słodkich warzyw i przypraw tj. marchewki, pietruszki, kminku; ostry: cebuli, czosnku, selera, IMBIRU, pieprzu, również cayenne; słony: wieprzowiny, zimnej wody, soli, jarzynki czy vegety (dodatek z uwagi na wzmacniacz smakowy glutaminian sodu); kwaśny bazylii, pasty pomidorowej, mąki pszennej, cytryny, zieleniny (nać pietruszki); gorzki: tymianku, kurkumy, wrzącej wody. Takie potraktowanie przepisu na zupę pomidorową i jej realizacja świadczy o zapale młodej osoby do gotowania i przebojowości dzisiejszych prezenterów telewizyjnych tzw. parcie na szkło, pokazujących jak gotować się nie powinno. Proszę się nie poddawać jednak w tych zapałach, ale więcej przeczytać mądrych i praktycznych technologów żywienia, chociażby panią Annę Ciesielską, która w cudowny sposób zaadaptowała zasadę 5-ciu przemian Feng Shui do przepisów polskiej kuchni włącznie z zupą pomidorową i chwala jej za to. Jeszcze jedna uwaga: stosowanie koła 5-ciu smaków w przygotowywaniu posiłków i ich konsumpcja pozwala organizmowi zaskarbić sobie odporność na infekcje.

Nadesłał(a):kuchareczka domowa <wstall@op.pl> 2006-08-25 17:08:27

Jestem młoda osoba i ciesze sie,ze ktos podal taki przepis szybki i smaczny!!!Jestem w Anglii wiec mama mi nie ugotuje!!!pozdrowienia dla autora przepisu!
ludzie przestancie z ta krytyka to jest do bani!!!

Nadesłał(a):Efi <Efi173@wp.pl> 2006-08-29 11:08:27

obawiam sie ze nie za dobra ta zupka mi wyszla.... a robilam tak jak w przepisie tylko bez cukru bo go nie uzywam wcale. przykro mi ale jednak co natura to natura:)

Nadesłał(a):iwiek 2006-08-30 15:08:50

Zupa wprost przepyszna!!! Dodałam jeszcze 2 obrane, pokrojone w kostkę pomidorki, co dodatkowo wzbogaciło smak. Gotowałam ją jutro na obiad, ale zjedliśmy prawie całą dziś na kolację:)

Nadesłał(a):Naomi 2006-09-02 22:09:45

Fuu... zupa na kostkach rosolowych! Dla zabieganych osób, które nie biorą pod uwagę swojego jak i swoich najbliższych zdrowia, może być dobra. Osobiście preferuję kuchnię opartą na naturalnych składnikach - mięsku, ziołach. Wtedy taka zupa ma aromat i nie niszczy wątroby.

Nadesłał(a):Nicole 2006-09-06 11:09:59

szykuje sie do zrobienia tej zupki, to bedzie moja pierwsza:) wiec jak cos nie wyjdzie to i tak pewnie stwierdze ja nie umiem gotowac;) ale sprobowac zawsze mozna;) dam znac jak sie ugotuje:) pozdrooooo

Nadesłał(a):MaRcz <marcz87@buziaczek.pl> 2006-09-13 10:09:56

noo ugotowalam:) niezla, naprawde niezla jest, tylko wkurzaja mnie te tluste oka od masla!;) a tak to serio luz:) nawet niezla kucharka ze mnie:D

Nadesłał(a):MaRcz 2006-09-13 12:09:26

Kimkolwiek jestes uratowalas mnie tym przepisem.. Zupa ok :)

Nadesłał(a):

przepis jest niedokładny ponieważ nie ma czsu gotowania! dla początkujących to też jest ważne ;)

Nadesłał(a):ja <gw@wq.pl> 2006-09-16 10:09:03

:) ile ludzi tyle gustow kulinarnych...ja pomidorowke gotuje na wloszczyznie do tego musza byc zeberka badz kostki od schabu, pomidor swierze, duszone z łyżką masła i później przetarte przez sitko,bez maki, jedynie kilka łyżek smietany, z makaronem badz ryżem, bez wynalazkow typu ziola prowansalskie tabasco itd, pieprz, sol do smaku i juz :)duzo swierzej natki i koperku

Nadesłał(a): 2006-09-18 11:09:06

jeju jak duzo agresji z powodu zupy pomidorowej haha! "jeśli ktoś używa kostki rosolowej to nie umie gotować " " jeśli ktoś używa przecieru to nie umie gotować " , " jeśli ktoś używa skrzydełek a nie nog to nie umie gotować " " jeśli ktos uzywa nóg a nie skrzydełek to nie umie gotowac", az mnie skreca ze smiechu :) Rosół sama robie raz na miesiac bo jest strasznie tlusty, ale pyszny :) Dlatego czesto wrzucam kostke rosolowa do pomidorowki, to wszystko chyba zalezy od preferencji, bo nigdy maki nie dodawalam ani masla, ale dzis sprobuj, czasami dodaje cebulki, zadnych innych warzyw, bo uwielbiam pomidory i ich smak niezmacony innymi dodatkami :) mój chłopak i rodzina uwielbiają moją pomidorówkę, zawsze dodaje do niej troche koncentratu by zaostrzyc kolor, i oczywiscie sól cukier pieprz i troche smietany, robie ją gęstą, z lanym ciastem, lub ryżem lub jajkiem, lub makaronem. to by było na tyle, niech każdy robi co chce ale LUDZIE przestancie sie obrazac!

Nadesłał(a):Nicole <nicole > 2006-09-26 14:09:33

pysiana jest:) mniam nic dodac nic ujac:)

Nadesłał(a):dodi <rudzia 86@poczta.onet.pl> 2006-10-06 13:10:26

zupka zajebista :) ale chyba zapomnialem dodac maki :)

Nadesłał(a):

Zupa extra!!!Nie jem miesa wiec uzylam kostek warzywnych,ale i tak wyszla swietna!!Dzieki za przepis:)

Nadesłał(a):Magda 2008-01-29 18:01:01

gadajcie sobie cwaniaki jak umiecie gotowac dla tych co nie umija zupka zarabista :D:D pozdrawiam

Nadesłał(a):

Wszystkie wasze przepisy wraz z kucharką je serwująca wypędziłbym natychmiast z domu.

Co za święstwa gotujecie swoim najbliższym?

Czy nie obawiacie się otruć swoich najbliższych?

Moje świnie jadają dużo smaczniejsze posiłki.

Nadesłał(a):All_kocur 2008-05-28 17:05:25

ja też gotuje moją pierwszą zupkę pomidorową i nie wiem jak z tą mąką! Moja mama chyba zawsze dawała ale nie jestem pewna! Kurde leczę bo już się gotuje;-)

Nadesłał(a):justa <justek85@o2.pl> 2008-07-11 11:07:56

Zupka pomidorowa wyszła ekstra polecam szybko a jaki smak !!!!

Nadesłał(a):Mateusz!p <widzewiacy1@o2.pl> 2008-07-20 13:07:44

ludzie! cóż to za mama! yga? prawdziwa zuma wymaga odpowiedniego wywaru z mięsa, warzyw i oczywiście przecieru ze świeżych pomidorów nie mówiac o przyprawach

Nadesłał(a):kucharz 2008-08-18 15:08:02

Tyle tych komentarzy....hmm... sama nie wiem czy warto gotować czy nie.... Pomocy....

Nadesłał(a):lela_29 2008-10-08 12:10:24

Mam 13 lat i już zrobiłam pierwszą pomidorówkę właśnie z tego przepisu!!Naprawdę warto spróbować !!!!!!!PYCHAA!!!

Nadesłał(a):Madzixx <pczta_madzi@op.pl> 2008-10-14 13:10:38

generalnie to wam powiem, ze pomidorowa smakuje lepiej zageszczana mąka ziemniaczana niz zwykla. A zupy powinno sie zageszczac, oprócz tych czystych, chyba ze pic zupe to spoko.

Nadesłał(a):siny 2008-10-15 16:10:45

Ale pamiętajcie mięso musi się gotować na małym ogniu aż się będzie rozpadać póź niej włoszczyznę i resztę mówię wam super,jak to wszystko przejdzie mięskiem rewelacja.

Nadesłał(a):juju <juju@maszewo.net> 2008-10-31 14:10:46

Gotowałam zupę pierwszy raz bo nie miałem co robić i wyszła dosyć dobra teraz czekam na recenzję znajomych i rodziców

Nadesłał(a):Konrad_wo1993 2009-01-10 11:01:09

pychota:D a masło daje naprawdę super smak! pozdrawiam autorke :)

Nadesłał(a):dariuszka <dariuszka_87@op.pl> 2009-01-26 16:01:09

Jedni stoją w kuchni całe życie a inni mają ciekawsze rzeczy do zrobienia więc im krótszy czas przyrządzanie tym lepszy :-) babaranie sie w przecieranie pomidorów podsmażanie i inne czynności rany, a czas ucieka.

Nadesłał(a):niko 2009-02-03 17:02:41

Szybka łatwa zupa do przygotowania a jak świetnie smakuje dla mnie bomba pychota:)

Nadesłał(a):Paulina <pierozia@op.pl> 2009-02-08 15:02:21

doooooooooooooooooooooobra jest:D

Nadesłał(a):alula 2009-03-11 12:03:51

ZUPA GITTARRAAAAAAAAAAAAAA

Nadesłał(a):PABLO 2009-03-12 17:03:28

Jak na zupkę błyskawiczną jest ok. I na pewno smakuje. Jak ktoś chce trochę pocudować to zamiast cukru dodaj marchewkę, zamiast wody z mąką zmieszaj śmietankę 12% z b.małą ilością mąki i szczypty soli (aby się nie zwarzyło). A zamiast Kucharka daj wegetę, ale tą czerwoną. Zamiast koncentratu daj pomidory z puszki lub sok pomidorowy.

Jak ktoś ma czas – ok.4-6godz. to można zrobić pomidorową na wysokim poziomie. Wywar: zimna woda 1,5-2l, pręga wołowa 1kg – daje naturalną kleistość , 8-10 skrzydełek, plaster schabu wieprzowego i robimy esencjonalny kompot z mięsa.

Starannie zdejmujemy szumowiny, gotujemy na b.małym ogniu 3-4godz. (nie przekraczamy 110 st.C a najlepiej poniżej 100 stopni ale wtedy to trwa o 1-2 godz. dłużej), potem włoszczyzna (bez kapusty!!!), dodatkowo ze 2 marchewki. Po tym czasie odparuje min. 20% wody. Wyjmujemy wszystkie śmieci, wywar, a zostało go niewiele, przecedzamy przez b.drobne sito. Rozgrzać ponownie wywar, dodać ok. 1l soku, (ewentualnie przecier z kartoników, jest niezły).

Dodać JEDNA(nie więcej) łyżkę wegety, lubczyk, i po szczypcie soli, pieprzu, soli i cukru.

Potem umiejętnie dodaj dwa (nie mniej) pojemniki mała-tłustej śmietanki, np. 12 lub 8%. A jak? Śmietankę wlej do dużej miski, takiej o poj.ok.2-3l. dodaj ok. 1/3łyżeczki (od herbaty) soli i dobrze wymieszaj. Potem dodaj ok. jednej łyżeczki (od herbaty) gorącej zupy i mieszaj, potem dwie, potem więcej, aż śmietana zrobi się b.ciepła i mocno różowa. Mieszaj tylko w jednym kierunku. Zamieszaj zupę, wlej śmietaną, dopraw do smaku. Jeżeli trzeba dodaj 1/2łyżeczki cukru i oregano (Ew. bazylię lub zioła prowansalskie).

Podawaj z makaronem i kawałkami marchewki, posyp dużą ilością koperku. Gwarantuję, że teściowej szczęka opadnie, ale i tak się do tego nie przyzna… Przy gotowaniu zupy przestrzegaj zasady: nie mieszaj wegety albo kucharka czy innej nowoczesnej cholery z kostkami rosołowymi. Albo jedno albo drugie. Można też obejść się też bez tych wynalazków, ale wtedy należy mięso wcześniej zapeklować , a to trwa.

Nadesłał(a):Kriss <step2@interia.pl> 2009-03-24 10:03:54

Do zupy pomidorowej dodaję mąkę ze śmietaną, chyba że jest z makaronem, wtedy kluski zageszczają zupę i nie trzeba mąki. Pozdrawiam!

Nadesłał(a):Ania 2009-03-25 13:03:15

Właśnie jestem po przygotowaniu zupy..i wiecie co?! Rewelacja!! szybka i przepyszna!! warto naprawdę! nie rozumiem co nie których komentarzy,niech najpierw każda ją zrobi a potem się wypowie!

Nadesłał(a):iwicia 2009-04-15 13:04:00

zupa pomidorowa jest bardzo smaczna, polecam wszystkim, przepięknie bardzo dobry

Nadesłał(a):http://www.anonseerotyczne.pl 2009-04-21 23:04:52

odzywiasz sie zdrowo to sobie gotujesz na kostkach.ja jestem zwolennikiem gotowania na kostkach.zupy nie sa tluste.a na miesie wpieralajha ci co nigdy jedzenia nie widzieli.zupa super!!!!

Nadesłał(a):pomidor <nvnvnm@op.pl> 2009-04-25 18:04:45

zupa naprawdę pyszna:)

Nadesłał(a):http://www.gorzanka.org <noclegi222@gmail.com> 2009-04-27 14:04:43

Pyszna gorąco polecam.

Nadesłał(a):http://www.przewodnik-beskidzki.za.pl 2009-04-27 14:04:41

To ze łatwa i na półproduktach to nie znaczy ze nie dobra.... lepsze własnej roboty niż te zupki jak piszecie w "paczce". jak dla studenta co nigdy nie ma czasu, kasiorki ani wiedzy o gotowaniu to idealne rozwiązanie. Może właśnie tak trzeba zacząć się uczyć? jak zajrzycie do polskiej kuchni (książki) to też znajdziecie ta zupkę. A w naszym świecie i tak nieo majuz zadnych zdrowych rzeczy....

Nadesłał(a):Brendy <brendy17@wp.pl> 2009-06-25 12:06:04

boooze jak sie komus nie podoba to sie odwalcie i gotujcie sobie swoje zuupki, jasnee. Nikt wam nie karze akurat tej, co za ludzie. Ja osobiscie sprobowalam i od tamtej pory gotuje tylko taką pomidorówkę ;D naprawdę wychodzi pyszna, szybko i łatwo sie nią przyrządza ;)

Nadesłał(a):Sarna <greyroe@wp.pl> 2009-06-25 18:06:52

nią--ja*

Nadesłał(a):Sarna <greyroe@wp.pl> 2009-06-25 18:06:53

Zupa pyszna, w sam raz na zapchanie żołądka, gdy nie mamy czasu :P

Nadesłał(a): 2009-07-07 17:07:51

Ludzie zajmijcie się swoimi garami za przeproszeniem....jak ktoś siedzi cały dzień na dupie w domu to sobie kupuje skrzydełka,pomidorcki, przyprawy póź niej spędza wolny czas w kuchni i sobie godzinami gotuje to niech to robi według swojego uznania i swoje zbędne komentarze sobie tam zostawi....sorry ale taka jest prawda w internecie przepisów szukają ludzie którzy mają mało czasu i mało pojęcia o gotowaniu...i ma byc prosto, szybko i jadalnie...i super za przepis nie przejmuj się znudzonymi życiem w domu ludzi mi ;)

Nadesłał(a): 2009-07-16 11:07:36

pyszna zupka ale bez masła lepsza

Nadesłał(a): 2009-08-28 13:08:28

ZUPA przepyszna cała rodzinka zjadła ze smakiem!

Nadesłał(a):lilu <lilu1998@wp.pl> 2009-09-10 17:09:39

zrobiłem tą zupkę i jest bardzo dobra pozdrawiam

Nadesłał(a):Dawid 2009-09-14 14:09:36

Nie jestem kurą domową siedzącą na dupie i gotującą obiadki, ale przenigdy nie zjem i nie ugotuje takiej zupy! Po pierwsze mięsko, po drugie włoszczyzna, po trzecie własny przecier ze świeżych pomidorków (wszystko cały rok dostępne w byle sklepie osiedlowym...) Czytam i mi się w głowie przerwaca. Przecier dla koloru? To po cholere śmietana do rozjasniania?! Słona kostka rosółowa?! To po co potem cukier dodawać ?!

Katastrofa! Pomijając ilość ulepszcaczy i sztucznych barwnikówww takiej zupie, to przecież smakuje jak zupa z proszku!!!

Nadesłał(a):zawiedzony kucharz <aaa@wp.pl> 2009-10-12 17:10:17

zupka po prostu Mistrzostwo Świata!;))

zrobiłam od razu podwójną porcję, przyszli znajomi i w 20 min już jej nie było! dodałam jeszcze łyżkę śmietany.

pozdrawiam!*

Nadesłał(a):Mamba 2009-11-07 15:11:46

bardzo smaczna zupka :0 polecam ja dałem 2 kostki przyprawy lubczykową i ryż bvo makarony nie miałem akurat polecam

Nadesłał(a):Jaro <dfgf@wp.pl> 2009-11-17 15:11:19

powiem tak zupa gotowana na bulionikach to nie zupa ale przepi jest ok.moze tylko ten cukier jest niepotrzebny ale kazdy robi jak chce jesli chodzi o make to ja tez czasem dodaje to zagęszcza zupe i jest nawet smaczniejsza ale to tylko zalezy od tego jaki mam przecier i smietane w domu .Anajlepsza zupa pomidorowa jest na drugi dzien jak zostanie rosolku np.z niedzieli.Pozdrawiam.

Nadesłał(a):kasia 2009-11-18 14:11:39

Kto je mięso niech sobie robi wywar z mięsa. Dla mnie rewelacja :)

Nadesłał(a):papa123 2010-02-03 14:02:50

Włanie zrobiłem ja jest pyszna tylko nie dawałem masła a pozatym dałem smietane i mieso na wywar i jest gitaaaaaaaara

Nadesłał(a): 2010-02-11 16:02:39

Ludzie, każ dy robi sobie żarcie tak jak uważa za stosowne. Jedni jedzą rarytasy inni pizze. JA Wam powiem szybko, jak ja robię mega witaminowe zupki (bo moja córa nie chce jeść warzyw i czymś muszę to zastąpić). Padło na pomidorówkę... Ale też ja lubię.

1. Gotuje wywar z porcji rosolowej (ok. 4 l)

2. Do wywaru dodaje dwie marchewki, cebulę (przypieczoną), łyżkę kucharka, dużo pietruszki (korzen), seler, ziele angielskie, liść laurowy, cukier (ze dwie łyżki), magi, ze dw ząbki czosnku.

3. Osobno przysmażam koncentrat pomidorowy z "żywym " pomidorem bez skórki+ masło+bazyli+ pieprz+magi+cukier+kucharek.

Smażę do czasu rozpuszczenia się pomidora i tak, żeby lekko się przypaliło (BARDZO DELIKATNIE)

4. Jak wywar jest gotowy, to miele warzywa tak aby marchewka nie była widoczna (moja cora jej nienawidzi, a przecież jest zdrowa)

5. Wyciągam porcje rosółową i do wywaru dodaję wcześniej przygotowany, przysmażony przecier.

6. Robię lane ciasto i

7. Moja córa zjada sie niewidocznymi warzywami.

Nadesłał(a): 2010-02-13 00:02:34

Dla jednego pycha dla innego nie. Każdy ma inne upodobania, przestańcie z tą krytyką!! Pozdrowienia dla autora przepisu.

Nadesłał(a):Monia 2010-02-17 12:02:39

serio robiłam juz 2 razy jest pyszna

Nadesłał(a):klaudia1234567890 2010-02-19 14:02:45

Ludzie wy jesteście zdrowo rąbnięci=) po chole...re komentujecie czyjś przepis a bo:

po co cukier??

a po co masło??

a czemu masło??

Inaczej wszystkie przepisy były by takie same. Brak słów starzy ludzie a powinni się kultury od młodych uczyć , a Ci młodzi kultury od tych inteligentniejszych, BO WSZYSCY MIĘSOŻERCY OD WYWARKÓW Z MIĘSKA POOBRASTALI W PIÓRA. Pozdrowienia dla przepisodawcy=D

Nadesłał(a):mgr prawa 2010-03-01 14:03:42

Ludzie jak tacy z Was wyśmienici kucharze to co tu w ogóle robicie. Przepis je prosty, szybki i tani. Zupa wychodzi smaczna, ale nawet tu internetowe cwaniaczki muszą pluć żołądkiem :/

Nadesłał(a):kililla <kil6@wp.pl> 2010-03-27 17:03:30

jest super :)

Nadesłał(a):J& <poczta1982r@wp.pl> 2010-04-13 14:04:03

szkoda słów, pomidorowa z kostki i koncentratu :(na drugie pewnie proponujesz hamburger z mc d..... idź w ogóle w pizd.... mężowi pewnie do pracy robisz kanapki: wxzorajszы chleb, delma, wegeta (palce lizać kanapki węglug mojego przepisu). powieś się

Nadesłał(a):raskolnikov <darekburleska@interia.pl> 2010-05-26 21:05:08

Witam. szczerze to tez wole zupy na miesie mam 22 lata i czytając ten przepis zrobie tą zupe i zaufam osobie podającej przepis i pewnie bedzie super. Ci co piszą zbędne komentarze to są barany. pozdro

Nadesłał(a):

Ten przepis jest genialny, ponieważ jest prosty. Na tym właśnie polega jego urok. Po skrzydełka trzeba specjalnie pójść do sklepu, zaś wszystkie produkty podane w tym przepisie znaleźć można w domowej szafce. Oby takich przepisów było jak najwięcej.

Nadesłał(a):Kawaler 23 <michal.gaczkowski@gmail.com> 2010-07-11 10:07:37

Ludzie-co wy tak sie czepiacie tych rosolków w kostce...jesli ktoś jest zapracowany lub nie ma czasu to złoty patent!!! Te firmowe niczym nie różnią się od Waszych wywarów na skrzydełkach ,żeberkach itp...Poza tym nie każdy lubi jeść tłusto...Pozdrawiam autora przepisu :))

Nadesłał(a):Edytka 1978 <mama @o2.pl> 2010-07-21 15:07:32

zupka jest ok tylko pierwszym razem ją troszke przedobrzyłem bo za duzo dodalem cukru życzę smacznego tym którzy będą ją dopiero spożywać

Nadesłał(a):damian16 <damiangorski64@wp.pl> 2010-08-10 15:08:56

świetny , przepis ...Rodzinka zachwycona ...

Polece znajomym ...

Gorąco pozdrawiam ;)

Nadesłał(a):Madzia_89 <magdalena961@o2.pl> 2010-08-14 13:08:35

nie miałam porcji rosolowej - wiec skorzystalam z tego przepisu.

A ze jestem amatorka wybornej zupy pomidorowej i uwazam, ze lepszej niz moja mamusia NIKT nie zrobi....nawet ja :) to faktycznie z porcji rosolowej jest inna, ale ... jak na taki prosty przepis i minimum produktow to zupa wyszla PYSZNA!

Ja jeszcze dodalam smietane do zupy :)

Nadesłał(a):eDzia 2010-08-22 11:08:48

Kostka, jarzynka, mąka?

To nie pomidorowa tylko jakiś erzac.

Nadesłał(a):ja <jhbsk@gazeta.pl> 2010-08-23 12:08:33

LUZDZIE ZROBCIE ZUPE NA INDYCZEJ SZYJCE !! WIECEJ NIE ZROBICIE NA KOSTCE CZY SKRZYDEŁKACH , POZRAWIAM

Nadesłał(a):tomasz 2010-09-03 16:09:21

zupa pyszna, jeszcze tak szybko zupy nie robilem, padly komentarze co do ilosci wody, oczywiscie zgodnie z opisem na opakowaniu od kostki.

Nadesłał(a):dawid <luzak@o2.pl> 2010-09-07 20:09:33

Ugotowałem ale nic specjalnego :)

Nadesłał(a):STEFAN 2010-09-26 14:09:23

ludzie ale macie naje... każdy gotuje jak mu smakuje a jezeli ktos nie jada kurczaka to co tez ma ugowowac na skrzydełkach ??? zreszta pomidorową powin no sie robic z rosolu gotując na samym kurczaku a nie skrzydełkach. a jezeli ktos nie jada to mozna na jakichś zeberkach podwędzanych lub kostkach ktore daja smak i aromat.

Nadesłał(a):czarna 2010-10-03 17:10:04

a co curku DANIEL26 to sie dodaje to jest potrzebne bo pomidorowa powinna byc lekko słodka . cukier do smaku nie cała łyżeczka od HERBATY NA SMAK.

Nadesłał(a):CZARNAA 2010-10-03 17:10:17

świetna zupka pozdro.....

Nadesłał(a):Janusz 2010-10-19 19:10:36

Mój sprawdzony przepis: wywar oczywiście porządny - na skrzydełkach bądź udkach drobiowych, z dużą ilością włościzny; w osobnym garnku duszę 2-3 cebule, dodaje 2 puszki pomidorów lub świeże jak jest sezon. Duszę wszystko ok 15-20 minut. Po uduszeniu wlewam wszystko do malaksera, dodaje marchewkę z wywaru, ząbek czosnku, bazylię do smaku - wszystko miele na jednolita masę.

Dodaje do wywaru, dobrze mieszam i lekko zagotowuje, żeby połączyły się wszystkie składniki. Można dodać śmietanki;) zupka wychodzi lekko zagęszczona bez użycia mąki:)

Nadesłał(a):novika 2010-12-10 14:12:45

Zupa pomidorowa najlepsza jest na rzeberkach i wołowinie. Cukier dodaje się po to aby uwydatnić smak zupy! Najwięksi kucharze dodają trochę cukru do potraw aby uwydatnić ich smak, ważne są również przyprawy do tej zupy, u mnie od pokoleń dodawane jest ziele angielskie, oczywiście kilka ziarenek bo ta przyprawa ma swoją moc, troszkę vegety, sól, pieprz, i oczywiście cukier do smaku, najwzrniejsze to warzywa takie jak ; marchew, pietruszka korzenna, seler korzeń, na garnek 4litry wody połowa średniej pory, seler naciowy 3średnie gałązki, zielona pietruszka. Warzywa korzenne gotujemy z mięsem, a zieleninę dodajemy pół godziny przed końcem gotowania. Zupę doprawiamy śmietaną z mąką 2łyżki na kuzek śmietany, koziełkiem rozrabiamy śmietaną z mąką na pewno jest gęsta, aby nie zrobiły nam się grutki w zupie dolewamy trochę tak aby dobrze rozmięszać gotującą się zupę, mieszamy wlewamy do zupy i gotujemy około 2 minut nie bądź nas wtedy bolała wątroba ani nie dostaniemy rozwolnienia po śmietanie w zupie, która jest ciężko strawna w takiej postaci. Życzę smacznego i pozdrawiam wszystkich gotujących. To jest naprawdę dobra zupa, jem ją od dziecka ale teraz gotuję ją sobie sama. POLECAM BO WARTO!!! AGA ŁÓDŹ.

Nadesłał(a):

Ci co piszą te negatywne komentarze są dziwni. Ta zupa jest pyszna ! i nie trzeba dodawać mięsa ,żeby zupa była smaczna .Jeśli ktoś nie ma czasu na standardową z mięsem może sprubować tej pozatym czasem zmiany są dobre.

Nadesłał(a): <madzia1732@onet.eu> 2010-12-18 14:12:18

Szukałam dzis jak ugotowac zupke pomidorowa szybcituko i trafiam na ten przpis, ugotowalam ja bez co prawda pietruszki i dodalam standardowo jak to ja 3 łyżki smietany na koniec i zupa jest bardzo pyszna. Te wszystkie komentarze spowodowaly, ze chcialam spróbować czy zupa z tego przepisu bedzie dobra i jest ok. Mówię szczerze jest jadalna :) i smakuje jak wyborowa pomidorowa, pa x.grazka

Nadesłał(a):Grazka <g_kozak@onet.eu> 2011-01-15 17:01:13

Bardzo dobra zupka, bez dodatku wygotowanych zwłok zamordowanych zwierząt. Zaoszczędzony czas - kilka godzin - poświęciłem na spacer za miastem!

Nadesłał(a):jacko <jacek6666@tlen.pl> 2011-01-22 09:01:47

Widzę większą połowę mięsożernych tutaj, niezbyt rozumiejących, kto to są wegetarianie albo obrońcy zwierząt. Jeżeli Wam się nie podoba to zróbcie sobie "oh ah zupkę na skrzydełkach" bądź nawet na świńskich rączkach jak chcecie, ale zostawcie tą dziewczynę w spokoju bo

każdy ma swój sposób. To, że podała go na internecie, nie każe Wam tak robić. Wolny kraj. Coż jak Wy macie mózgi przyćmione starymi zwyczajami i tradycjami. Jest XXI wiek, każdy robi co chce. dziękuję. doبرانوع

Nadesłał(a): 2011-01-26 18:01:35

zupa jest super!!! psychota. czas gotowania 10-15min, kostka rosółowa 1 na pół litra wody.coś wspaniałego.smacznego!

Nadesłał(a):gosia <gosia@techcomp.com.pl> 2011-02-26 18:02:52

ta zupka jest super a dla krytyków od skrzydelek.Wyprubujcie na miesie ze szczura to bedziecie usatysfakcjonowani

Nadesłał(a):lolo <Gmail.com> 2011-03-02 11:03:58

zupa całkiem niezła - pierwsza zupa jaką zrobiłem będąc na studiach, moim zdaniem dobre, tylko ja dodałem jeszcze jogurtu naturalnego i dla mnie wtedy to już super (śmietana pewnie jeszcze lepsza, ale miałem tylko to pod ręką) :)

pozdrawiam autora przepisu :)

Nadesłał(a):easternboy 2011-03-23 12:03:15

Właśnie skończyłam gotować według przepisu i jestem zadowolona ;) Nie dodałam jednak masła...

Polecam! Przepis świetny ;)

Nadesłał(a):Marta <xmania789x@interia.pl> 2011-03-25 13:03:18

Chętnie wypróbuję ten przepi, ponieważ uwielbiam zupę pomidorowa,ale nie jadam tłustych skrzydełek, mimo że jest mąka, to odrobina raz w tygodniu nie zaszkodzi.

Nadesłał(a):ja <ciekawosc@wp.pl> 2011-03-26 16:03:51

Bede robic zupe pomidorowa po raz pierwszy w zyciu, znalazlam mostwo roznych przepisow, i mysle, ze ten jest dobry a szczegoly kazdy moze dopracowac pod siebie, np dodac cukier czy nie, lub make itd. Ci co krytykują niech lepiej podzieli sie lepszym przepisem skoro są tacy mądzy. To faktycznie cecha Polaków, krytyka od rana do wieczora.

Nadesłał(a):Gosia 2011-04-13 13:04:07

Jakbym chciał robić zupę na kostkach i z warzyw to już wolaliby kupić sobie zupę instant pomidorowa :) i byłby porównywalny smak i jakość...

Nadesłał(a):kasia <kasia@vp.pl> 2011-06-26 11:06:11

O boszzzzze, co niektóre komentarze są z marsa chyba...

Pomidorowa to jedna z nielicznych zup jaką można zrobić na kostkach! Prosty przepis: włoszczyzna (ja lubię dużo korzenia pietruszki) zagotować wodę, zależnie od ilości dodać kostek drobiowych i jedną mięsną. Dodać włoszczyznę i gotować do miękkości. Pod koniec gotowania dodać koncentrat koniecznie pudliszki, lub podobny bo np. jamar dla mnie odpada jako dodatek do pomidorowej, odczekać aż zacznie się gotować, NIE DOPUSIĆ DO WRZENIA dobrze wymieszać i dodać śmietanę z mąką, jeśli śmietana jest gęsta to dodać wody. Przed waniem śmietany wymieszanej z mąką wlać do niej kilka łyżek gorącej zupy (śmietana nie zetnie się za szybko i nie będzie granulek w zupie) wymieszać i tuż przed wrzeniem wyłączyć gaz. Najlepszy makaron to świderki lub duże rurki i kolanka. Smacznego

Nadesłał(a):Krzysztof-n <krzysztof.irc@gmail.com> 2011-07-22 18:07:05

Twoja zupa jest przepyszna właśnie zrobiłam ją dziś na obiad palce lizać :)

Nadesłał(a):

najgorsze że jak ktoś komentuje że się tak czy tak pomidorowej nie robi bo jego jest najlepsza i on sam najlepsza robi. Ta zupka wg podanego przepisu jest extra na szybko a jak się komuś nie podoba to niech nie czyta w ogóle i nie komentuje bo gbury nas nie interesują a pewnie sami nic lepszego nie stworzą :) pozdrowienia dla autora przepisu :)

Nadesłał(a):koroliew 2011-07-29 13:07:52

A ja mam taki sposób :

gotuję wywar z włoszczyzny (1 duża marchew, 1 pietruszka, pół selera, pół pora, liście z selera i pora, cebula (z łupiną) ząbek czosnku, liść laurowy, ziele angielskie, kolorowy pieprz. Jak warzywa będą bardzo miękkie a woda będzie miała już żółty kolor, wyjmuję i dodaję 3 wołowe kostki rosółowe (ilość kostek uzależniona od ilości wody) dodaję też mielony pieprz. Następnie koncentrat- pół słoiczka w zupełności wystarczy. Używam Łowicza albo Pudliszki, chociaż Dawtona też jest tani i smaczny. Gotuję wywar z koncentratem jakieś 20 min na wolnym ogniu, próbuję i doprawiam do smaku cukrem, ew. jeszcze pieprzem. Na koniec w połowie szklanki wody rozpuszczam 2 łyżki mąki pszennej (może być też krupczatka) rozrabiam też śmietanę (mały kubek piątnicy 18 procent) z gorącą zupą, tak by nie było grudek. Następnie wlewam do całości rozrobioną śmietanę, mieszam intensywnie żeby się nie zważyła, a na koniec dodaję mąkę. Gotuję całość jeszcze 15-20 min a na sam koniec dodaję świeży, pokrojony koper w dużej ilości. Koniec :) Opis dość długi ale robi się szybko. Smacznego.

Nadesłał(a):paula <al-azif@o2.pl> 2011-08-12 15:08:23

ta zupę teraz jak nie mam czasu robię pyszna szybko !

mega kto nie wierzy niech spróbuje !!

Nadesłał(a):natka12137 <natka.konopia@onet.pl> 2011-08-22 16:08:16

to nie zupa, tylko woda z mąką, masłem i przecierem, fuuuuuuuuu, a gdzie jarzyna, skrzydełka, czy też porcja rosółowa do zupy, ja bym takiej wodyyyyy nie jadła, naucz się gotować i nie chwal się co potrafisz, bo nie ma czym. dorzuc jarzynę przynajmniej, bo wtedy będzie smak zupy....., a tak to feeeee

Nadesłał(a):kasia 2011-09-02 10:09:30

Ten Ktoś kto podał ten przepis nigdy nie gotował porządnej zupy i nigdy chyba nie jadł POMIDORÓWKI<bo ten przepis to jest na koncentrat na wodzie, a nie na POMIDORÓWKĘ.

Nadesłał(a):

Ten Ktoś kto podał ten przepis nigdy nie gotował porządnej zupy i nigdy chyba nie jadł POMIDORÓWKI<bo ten przepis to jest na koncentrat na wodzie, a nie na POMIDORÓWKĘ.

Nadesłał(a):

wywar z kości jest zdrowy? chyba sobie żartujecie?

wywar z trupa, padliny i na to samo wychodzi....kostka rosółowa?watrobie szkodzi,lepiej się zastanówcie co szkodzi jej na codzień ilość pożyeranych leków i innych wynalzków...

Nadesłał(a):A. <camelmax@interia.pl> 2015-01-03 14:50:30