

Zupa cebulowa



Dzisiaj po raz pierwszy na moim stole gościła zupa cebulowa. Pochodzi z kuchni francuskiej, jej bazą jest wywar mięsno-warzywny lub warzywny, a dodatkiem smażona cebula. Podajemy ją z grzankami lub w wersji bardziej kalorycznej ze startym żółtym serem.



Zaczynamy od ugotowania wywaru, do garnka wkładamy udko z kurczaka obrane ze skóry, marchewki, pietruszkę, kawałek selera, ziele angielskie i listek laurowy. Całość gotujemy na wolnym ogniu do miękkości mięsa.



Cebulę obieramy, dokładnie pozbywamy się twardej kockówki i kroimy w bardzo cienkie piórka. Rozgrzewamy olej, roztopiamy w nim masło i smażymy cebulę do lekkiego zeszklenia. Czosnek obieramy, kroimy drobno i dodajemy pod koniec smażenia cebuli.



Przekładamy cebulę do garnka, posypujemy makiem i dobrze mieszamy około 10 minut na ogniu. Następnie dodajemy dwie szklanki wywaru, mieszamy i gotujemy około 10 minut. Przecedzamy pozostały wywar i wlewamy do garnka. Całość gotujemy na bardzo małym ogniu 45-50 minut.

Na koniec możemy zupę zmiksować, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



Na suchej gor?cej patelni rumienimy kawa?ki bu?ki na grzanki. Nalewamy zup? do miseczek, wrzucamy grzanki i ozdabiamy natk?.

W wersji z serem: zup? (bez miksowania) wlewamy do naczynia ?aroodpornego, uk?adamy na wierzchu bu?k? podsma?on? na suchej patelni, posypujemy serem np Gruyere (do nabycia w sklepach sieci Alma) i zapiekamy oko?o 15-20 minut.