fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Francuska zupa cebulowa bez cukru - przepis

Smak tej zupy buduje powolne rumienienie cebuli, bez dosypywania cukru. Grzanka z roztopionym serem jest częścią podania, nie dodatkiem wrzucanym podczas gotowania.

Składniki

Zupa

- 900 g cebuli
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy
- 250 ml białego wytrawnego wina
- 1 l bulionu wołowego bez dodatku cukru
- 60 ml brandy, opcjonalnie
- sól i świeżo mielony czarny pieprz

Grzanki

- bagietka bez dodatku cukru
- 1 ząbek czosnku
- 150 g sera gruyère
- świeży tymianek, opcjonalnie

Przygotowanie krok po kroku

1. Obraną cebulę pokrój w półplasterki grubości 1,5-2 mm. W szerokim garnku rozgrzej masło z oliwą.
2. Smaż cebulę na średnim ogniu około 25 minut, mieszając, aż będzie miękka i lekko brązowa.
3. Zwiększ ogień, wlej wino i drewnianą łyżką odklej przyrumienienia. Po 3 minutach dodaj wrzący bulion. Gotuj pod przykryciem około 25 minut na małym ogniu. Dopraw; opcjonalnie wlej brandy i krótko pogotuj.
4. Rozgrzej piekarnik do 220°C; kratkę ustaw nieco powyżej środka. Kromki bagietki opiecz z obu stron i natrzyj przekrojonym czosnkiem.

5. Gorącą zupę rozlej do 4 żaroodpornych miseczek lub większego naczynia. Dodaj grzanki, starty ser i ewentualnie tymianek. Zapiekaj około 5 minut, do stopienia sera.

Źródło przepisu: https://www.kwestiasmaku.com/kuchnia_francuska/zupa_cebulowa/przepis.html