
Zupa cebulowa 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6514 razy.

PRODUKTY

* 0,5 kg cebuli

* łyżka masła

* litr rosółu z kostki

* 10 dkg startego żółtego sera

* kilka koromek pieczywa przennego

* sól i pieprz

* Cebulę obrać i pokroić w krążki.

* Cebulę dodać do gotującego się rosółu. Dołożyć masło, pieprz i sól.

* Gotować przez 30 minut.

* Pieczywo pokroić w kostkę i opiec na patelni aż lekko zbrązowieją (uzyskamy w ten sposób grzanki).

* Zupę podawać gorącą. Wsypać do każdej czarki łyżkę startego żółtego sera i dodać garść grzanek.

P.S.

Sorki, ale jedna łyżka masła to stanowczo za mało. Co najmniej trzy, albo pół na pół masło z oliwą z oliwek, tak robią na południu Francji skąd ten przysmak pochodzi.

Nadesłał(a):Dada <dada1@o2.pl> 2006-03-18 10:03:11

ja wzięłam do tej zupy 5 cebul skroiłam w kostkę i zesmażyłam na połowie paczki masła na szklisko. dodałam podziabany chleb (tak tak przepis irlandzki) oraz przyprawy sol, pieprz, magie. Jak chleb się namoczył całość wystudziłam i zmieliłam w maszynce. Zalałam potem cebule 2 litrami wywaru na włoszczyźnie i kurczaku (poprzedniego dnia robiłam pasztet). Następnie dodałam szklanke mleka i jak się zagotowało na wyłączonym już gazie 2 żółtka. Do tego na maselku zrobiłam grzanki z angelki. Zupę gorącą wlałam na talerze wrzuciłam odrobine startego żółtego sera (i bez zapiekania) podałam z grzankami. Całość wyszła palce lizać. Zupka pyszna.

Nadesłał(a):Agnieszka 2008-05-29 15:05:00