
Zupa cebulowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11196 razy.

Wlasnie tez przypomnialem sobie o zupie cebulowej i, ze mozna by ja przypomniec w zwaizku z klopotami niektórych z nadmiarem cebuli ;-).

Wiec na zupe cebulowa nie ma jednego przepisu. Albo tez jest tylko jeden w wielu wariantach. Robert Courtine, wielki gourmet i gastronom, pisze w swoich "Stu cudach kuchni francuskiej": "Musi byc w niej cebula a cala reszta jest stosunkowo niewazna". Rzeczywiscie, jest to jedna z tych potraw, ktora powstala jako ludowa potrawa biednych ludzi, i w najprostszej postaci sklada sie z podsmazonej cebuli ugotowanej w wodzie, a ktora przez odpowiednie przyprawienie i podanie moze trafic na stolw najwykwintniejszej restauracji. Chociaz podobno najlepsza dawali w halach paryskich. I jest to oczywiscie zupa, ktora moze byc potrawa sama w sobie, jedzona tylko z bulka i ewentualnie talerzem wedlin i zimnych mies.

A teraz wyprobowany przepis:

1/4 kg cebuli

6 lyzek masla (koniecznie masla, zaden olej lub margaryna, chyba ze na wojnie!)

4 lyzki maki

1.5 l lekkiego rosolu wolowego lub cielecego (w warunkach polowych, od biedy, z kostki)

1/4 l mleka

sol i pierpz z mlynka

bagietka

tarty ementaler lub podobny ser

obrana cebule kroimy na plasterki czesc masla topimy w garnuszku, nie rumieniac wrzucamy cebule do masla i mieszajac podsmazamy ja na zlocisty kolor opruszamy maka dolewamy po troche rosol zwiekszajac powoli ogien; mieszamy jak caly rosol wlejemy, a zupa sie zagotuje, wtedy zmniejszamy ogien pozwalamy dochodzic zupie na wolnym ogniu 10 min. wlewamy gorace mleko przyprawiamy sola i pieprzem

A teraz najtrudniejsze.

Zupa cebulowa powinna byc gratinée, czyli pokryta zapiekana skorupka z sera. Prawde mowiac, tylko raz we Francji jadlem zupe tak przyrzadzona, ze ta skorupka byla rzeczywiscie udana.

Wiec w teorii: Kroimy bagietke na kromki i robimy grzanki na masle (niektorzy kaza dac bulke jak jest, bez podsmazenia, ale ja z powodow nizej wylozonych radze usmazyc, tak aby byly dosc dobrze nasiakniete maslem) zupe wlewamy do ognioodpornej wazy (mozna tez dac ja do oddzielnych kamionkowych miseczek, ktore sie pozniej podaje na stol) Na zupie ukladamy grzanki lub kromki wszystko posypujemy grubo serem, lekko pieprzymy, i ewentualnie polewamy resztką stopionego masla wsadzamy naczynie (naczynia) z zupa do goracego piekarnika, az zacznie sie burzyc, a ser sie zarumieni. I tu powstaje problem. W piekarniku goraca zupa zaczyna sie gotowac, nim ser sie zapiecze. Bulka zaczyna wtedy nasiakac zupa (dlatego uzywam dosc tlustych grzanek), ser sie miesza z zupa i wcale sie nie zapieka. Dlatego ja studze zupe prze ulozeniem grzanek i posypaniem serem, a wsadzam ja do takiego piekarnika, ktory dobrze grzeje od gory.

Oczywiscie, nowoczesne piekarniki pozwalaja to regulowac, wiec kazdy moze probowac, az mu wyjdzie dobrze. Ale pamietajmy, jak z kazda potrawa, wyprobujemy najpierw sami, zanim zaprosimy gosci!

Zupa cebulowa jest zreszta tez doskonala bez zapiekania :-)

W sprawie wariantow.

Mleko nie jest konieczne.

Niektorzy kaza dac wina -- ja tego nie bardzo lubie -- kwaskowaty smak, jaki daje wino, nie bardzo

pasuje do zupy cebulowej.

A sa tez przepisy z koniakiem (dosc nuworyszowskie).

Mozna ekspreymentowac z gatunkami sera.

Rosol z kury tez sie nada. Mozna probowac wszystkiego, ale smak powinien pozostac lagodny z dominacja cebuli.

Smacznego!

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)

A moim skromnym zdaniem można po prostu najpierw zapiec same grzanki z serem w piekarniku , aż ser sie zrumieni a dopiero póź niej włożyć grzanki do kokilek i jeszcze wstawić na chwilę do piekarnika. Pozdrawiam :)

Nadesłał(a):Agnieszka 2005-09-07 12:09:42

nigdy takiej zupy jeszcze nie gotowałam, ale zaraz to zrobię, ale widziałam niedawno w telewizji jak gotowała ją francuska i wkładała do talerza zapieczone grzanki z serem i to wydaje mi się bardzo dobry pomysł. Poza tym to bardzo zdrowa zupa !!!

Nadesłał(a):Aga <agnieszka7600@poczta.onet.pl> 2006-02-28 09:02:25

zupa, którą nauczyłam się gotować dzięki Waszemu przepisowi, ulubiona przez moje dziewczyny.Prosta w przyrządzeniu. Wielkie dzięki

Nadesłał(a):Halszka 2006-03-03 15:03:10

a ja ja zrobie jutro dla mojego Pysia

Nadesłał(a):Kasia 2006-03-11 19:03:35

Dobra zupa cebulowa nie jest zła :)

Ja znam 2 modyfikacje, wprowadzone przez Żabojadów z krwi i kości: częściowe miksowanie zupy zamiast podsypywania mąką - danie bardziej dietetyczne, oraz przypiekanie sera na grzankach za pomocą kuchennego palnika gazowego (takiego, jaki używa się do robienia karmelu na creme brulee)

Mniam

Nadesłał(a):Kasia Sz. 2006-04-06 12:04:00