
Zupa cebulowa 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6743 razy.

Nie ma nic prostszego do zrobienia niż zupa cebulowa.

Robi się ją jak większość zup na rosole. Po ugotowaniu bulionu na patelni szklimy cebulę na jak najmniejszej ilości tłuszczu (preferowane masło, ale ponieważ rzekomo niezdrowe może być też tłuszcz roślinny, tylko nie margaryna).

Następnie cebulę umieszczamy w kokilkach i zalewamy ją wywarem. Po wierzchu sypiemy tarty ser żółty. Ja osobiście preferuję sery ostre. Kokilki wkładamy do piekarnika i zapiekamy.

Jemy kiedy jest tuż poniżej punktu wrzenie. Ta zupa jest pyszna, ale jeszcze pyszniejsza jest tzw. czeskawiczka pochodząca z kuchni czeskiej. Obsmażaną cebulę trzeba zastąpić wyciskany lub siekanymi ząbkami czosnku (nie smażymy go tylko dajemy surowy). Do tej zupy niezbędny jest tymianek (najlepiej świeży dodany na końcu zapiekania).

Zupa, choć na czosnku jest delikatna, a co najważniejsze nie jedzie po niej z ust wprost

Orgazm kulinarny :-)

PS. Nie podaję żadnych proporcji w myśli zasady, że każdy gotuje jak lubi. Ja osobiście do zupy czosnkowej daję conajmniej sześć ząbków czosnku.

From: Cezary Gmyz gmyzio@friko.onet.pl