

Kuchnia francuska - Zupa serowo-cebulowa

Składniki

- cebula – 8 szt.
- serek topiony – 400 g
- ziemniak – 3 szt.
- białe wino wytrawne – 300 ml
- bulion drobiowy (lub warzywny) – 2,5 l
- czosnek – 2 ząbek
- masło – 2 łyżka
- chleb żytni – 0,5 bochenka
- suszony majeranek
- suszony tymianek
- mielona ostra papryka
- cukier – 2 łyżka
- sól
- mielony pieprz biały
- olej



Sposób wykonania

1. Smażymy cebule

Cebule kroimy w cienkie piórka. Smażymy partiami na rozgrzanym oleju. Ziemniaka obieramy i kroimy w kostkę. Podsmażone cebule przekładamy do dużego garnka. Dodajemy ziemniaka, odrobinę czosnku pokrojonego w plastry, szczyptę tymianku i trochę cukru. Doprawiamy solą i pieprzem. Chwilę dusimy, mieszając. Dodajemy ostrą paprykę i majeranek. Ponownie mieszamy.

2. Pieczemy grzanki

Chleb kroimy i układamy na blasze. Polewamy olejem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C na 3-4 minuty.

3. Doprawiamy zupę

Cebule zalewamy winem i czekamy, aż odparuje. Dolewamy część bulionu. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i ewentualnie cukrem. Gotujemy do miękkości warzyw przez około 20-25 minut. Zdejmujemy z palnika. Całość blendujemy. Dodajemy zimne masło i ponownie miksujemy. Dodajemy serek topiony i jeszcze chwilę blendujemy zupę. Doprawiamy do smaku. Zupę delikatnie podgrzewamy (nie zagotowujemy). Listki pietruszki siekamy i posypujemy nimi grzanki. Doprawiamy solą i pieprzem. Zupę rozlewamy do misek, dekorujemy grzankami i posiekaną pietruszką.