

Francuska zupa cebulowa zapiekana z serem

Francuska Zupa Cebulowa – Kłasyka w Nowoczesnym Wydaniu

Odkryj prawdziwy smak Francji z naszą **zupą cebulową zapiekaną z serem**. To aromatyczne danie, w którym delikatnie podsmażona cebula łączy się z wyrazistym smakiem sera pod chrupiącą kopułą ciasta francuskiego. Każda łyżka to podróż do paryskich bistro!

Dla kogo?

Francuska zupa cebulowa to propozycja dla *miłośników wyrafinowanych smaków*, którzy cenią sobie klasyczne receptury. Doskonała zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych pasjonatów gotowania. Jej przygotowanie jest zaskakująco proste, a efekt zachwyci nawet najbardziej wymagających gości.

Na jaką okazję?

Ta **rozgrzewająca kompozycja** idealnie sprawdzi się podczas chłodnych, jesienno-zimowych wieczorów. To doskonały pomysł na elegancką kolację we dwoje, rodzinny obiad czy przyjęcie w gronie przyjaciół. Serwowana w kokilkach zupa prezentuje się niezwykle efektownie i z pewnością zrobi wrażenie na gościach.

Czy wiesz, że?

Zupa cebulowa ma we Francji wielowiekową tradycję. Początkowo była posiłkiem ubogich, by z czasem trafić do ekskluzywnych restauracji. Sekret jej wyjątkowego smaku tkwi w *powolnym karmelizowaniu cebuli*, które wydobywa jej naturalną słodycz.

Tradycyjnie zapiekana jest z grzankami i serem gruyère.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami sera – oprócz gorgonzoli świetnie sprawdzi się również gruyère, ementaler czy comté. Dla głębszego smaku, dodaj do [zupy](#) łyżkę koniaku lub wytrawnego białego wina. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, nie wahaj się dodać szczyptę pieprzu cayenne.