

Zupa cebulowa francuska z grzankami

Klasyczna Zupa Cebulowa po Francusku

Odkryj sekret prawdziwej francuskiej zupy cebulowej – dania, które zachwyca swoją prostotą i jednocześnie wykwintnym smakiem. Nasza wersja to aksamitny bulion z karmelizowaną cebulą, wzbogacony nutą białego wina i aromatycznego sherry, podawany z chrupiącymi grzankami z serem.

Dla kogo?

Ta zupa to idealna propozycja dla miłośników klasycznej kuchni francuskiej oraz osób ceniących wyraziste smaki. Doskonale sprawdzi się jako rozgrzewający posiłek dla całej rodziny. Jej przygotowanie jest proste, a efekt zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Na jaką okazję?

Francuska [zupa](#) cebulowa świetnie sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas uroczystej kolacji, ale równie dobrze posłuży jako sycący obiad w chłodne dni. To także doskonały pomysł na nieformalny posiłek z przyjaciółmi, gdy chcesz ich zaskoczyć czymś wyjątkowym, a jednocześnie nieskomplikowanym.

Czy wiesz, że?

Tradycyjna francuska zupa cebulowa (*soupe à l'oignon*) wywodzi się z kuchni ludowej i była popularna wśród paryskich robotników. Początkowo uważana za potrawę biedoty, z czasem zyskała uznanie w najlepszych restauracjach. Sekret jej wyjątkowego smaku tkwi w powolnym karmelizowaniu cebuli, co

nadaje zupie charakterystyczną słodycz i głębię.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami sera do grzanek – świetnie sprawdzi się gruyère, ementaler lub gouda. Jeśli nie masz pod ręką białego wina i sherry, zastąp je większą ilością bulionu. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę świeżo zmielonego czarnego pieprzu lub odrobinę czosnku do karmelizowanej cebuli.