

Zupa cebulowa 'pod pierzynką'

Zupa cebulowa 'pod pierzynką' – klasyka w nowej odsłonie

Zupa cebulowa 'pod pierzynką' to prawdziwa uczta dla zmysłów – aromatyczna, rozgrzewająca i niezwykle elegancka w podaniu. Skarmelizowana cebula, delikatnie podsmażona z odrobiną cukru, nabiera głębokiego, słodkawego smaku, który doskonale komponuje się z nutą białego wina. Całość przykryta chrupiącym ciastem francuskim tworzy efektowne danie, które zachwyci każdego gościa.

Dla kogo?

Ta wykwintna zupa to propozycja zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych smakoszy. Dzięki wykorzystaniu gotowej [zupy](#) cebulowej Knorr, przygotowanie jest niezwykle proste, a efekt końcowy wygląda profesjonalnie. To idealne danie dla osób, które cenią sobie elegancję i wyrafinowany smak, ale nie chcą spędzać godzin w kuchni.

Na jaką okazję?

Zupa cebulowa 'pod pierzynką' sprawdzi się doskonale jako efektowna przystawka podczas uroczystej kolacji, rodzinnego obiadu czy spotkania z przyjaciółmi. Jej nietuzinkowy wygląd z pewnością zrobi wrażenie na gościach, a podanie w indywidualnych naczyniach żaroodpornych doda całości eleganckiego charakteru.

Czy wiesz, że?

Tradycyjna francuska zupa cebulowa (soupe à l'oignon) ma wielowiekową historię i początkowo była potrawą ubogich. Dziś,

wzbogacona o chrupiące ciasto francuskie i aromatyczny parmezan, stała się symbolem wyrafinowanej kuchni. Sekret jej wyjątkowego smaku tkwi w odpowiednim skarmelizowaniu cebuli, która nabiera słodkawego, głębokiego aromatu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami sera – gruyère, ementaler czy nawet pleśniowy będą doskonałym wyborem. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do zupy łyżeczkę brandy lub koniaku. Ciasto francuskie możesz ozdobić według własnej fantazji – wycinając gwiazdki, listki czy inne kształty, które udekorujesz wierzch zupy przed pieczeniem.