

Zupa cebulowa z pomidorami

Zupa cebulowa z pomidorami – francuska klasyka w nowej odsłonie

Tradycyjna francuska zupa cebulowa zyskuje nowe oblicze dzięki aromatycznym dodatkom. Delikatne **piórka cebuli** w towarzystwie czosnku, tymianku i szałwii tworzą bazę tego wyjątkowego dania. Sekret tkwi w połączeniu klasycznych składników z **koncentratem pomidorowym** i lampką białego wina, które nadają zupie głęboki, wyrazisty smak.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników kuchni francuskiej, którzy szukają nowych doznań smakowych. Ta [zupa](#) zadowoli zarówno tradycyjnistów, jak i osoby lubiące kulinarne eksperymenty. *Doskonała dla całej rodziny* – jej łagodny, ale wyrazisty smak przypadnie do gustu nawet wybrednym smakoszom.

Na jaką okazję?

Zupa cebulowa z pomidorami sprawdzi się jako **elegancka przystawka** podczas uroczystej kolacji, ale równie dobrze zagra rolę rozgrzewającego dania głównego w chłodne wieczory. Podana w małych filiżankach z serowymi grzankami będzie też efektownym elementem bufetu podczas przyjęcia.

Czy wiesz, że?

Tradycyjna zupa cebulowa pochodzi z Francji i początkowo była posiłkiem ubogich. Dziś uznawana jest za przysmak i serwowana w najlepszych restauracjach. Dodatek pomidorów to ukłon w stronę kuchni śródziemnomorskiej, która łączy francuską finezję z włoską soczystością.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z rodzajami sera na grzanki – gruyère, parmezan czy nawet niebieski ser nadadzą potrawie inny charakter. Spróbuj też dodać odrobinę *świeżych* ziół tuż przed podaniem lub zastąp białe wino czerwonym dla głębszego, bardziej wyrazistego smaku.