

Zupa cebulowa z pomidorkami cherry

Zupa cebulowa z pomidorkami cherry – klasyka w nowej odsłonie

Aromatyczna **zupa cebulowa z pomidorkami cherry** to wyjątkowe połączenie tradycyjnej francuskiej receptury z soczystą świeżością pomidorów. Karmelizowana cebula nadaje potrawie głęboki, słodkawy smak, który doskonale równoważy kwasowość pomidorków cherry. Dodatek białego wina i tymianku wprowadza do zupy elegancki, wyrafinowany charakter.

Dla kogo?

[Zupa](#) cebulowa z pomidorkami cherry to propozycja dla miłośników *wyrazistych smaków i aromatycznych dań*. Spodoba się osobom ceniącym klasyczne przepisy w nowoczesnym wydaniu. Jest idealna zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych pasjonatów gotowania, którzy docenią prostotę przygotowania i bogactwo smaku.

Na jaką okazję?

Ta **gęsta i delikatnie pikantna** zupa sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas kolacji z przyjaciółmi lub rodzinnego obiadu. Podana w filiżankach z grzankami na spodku stanie się efektowną przekąską podczas przyjęcia. Doskonała na chłodne wieczory, gdy potrzebujesz czegoś rozgrzewającego i sycącego.

Czy wiesz, że?

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

uznawana jest za klasyk francuskiej kuchni. Sekret jej wyjątkowego smaku tkwi w długim i powolnym karmelizowaniu cebuli, które nadaje potrawie charakterystyczną słodycz i głębię.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z różnymi ziołami – oprócz tymianku świetnie sprawdzi się kolendra, kminek czy pietruszka. Zamiast klasycznego sera gruyère możesz użyć parmezanu lub ostrego cheddara. Grzanki możesz zastąpić wytrawnym ciastem francuskim z serem, które będzie równie smacznym dodatkiem do tej aromatycznej zupy.