

Zupa cebulowa z serową grzanką

Zupa cebulowa z serową grzanką – klasyka w nowej odsłonie

Aromatyczna zupa cebulowa to prawdziwy symbol kuchni francuskiej, który z powodzeniem zagościł również w polskich domach. Nasza wersja z serową grzanką to idealne połączenie słodkości karmelizowanej cebuli, głębokiego smaku bulionu i chrupiącej grzanki z rozpuszczonym serem.

Dla kogo?

Zupa cebulowa to doskonała propozycja dla miłośników wyrazistych smaków. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad dla całej rodziny, jak i jako elegancka przystawka. Dzięki kremowej konsystencji i bogatemu smakowi zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy, a prosta receptura pozwoli przygotować ją nawet początkującym kucharzom.

Na jaką okazję?

Ta rozgrzewająca [zupa](#) idealnie sprawdzi się w chłodne, jesienne wieczory, kiedy potrzebujemy czegoś, co nas rozgrzeje i ukoji zmysły. To również świetna propozycja na nieformalny obiad z przyjaciółmi czy rodzinny posiłek w weekend. Serowa grzanka dodaje elegancji, dzięki czemu zupa może być także efektowną przystawką podczas bardziej wyszukanych kolacji.

Czy wiesz, że?

Tradycyjna francuska zupa cebulowa (*soupe à l'oignon*) ma wielowiekową historię i początkowo była potrawą ubogich. Dziś jest uznawana za klasyk kuchni francuskiej, a jej sekret tkwi

w długim karmelizowaniu cebuli, co nadaje zupie charakterystyczny, słodkawy smak i głęboki kolor.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z rodzajami sera na grzanek – świetnie sprawdzi się gruyère, ementaler lub gouda. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do zupy łyżkę białego wina lub kieliszek sherry. Możesz też wzbogacić zupę dodatkiem świeżych ziół – tymianku lub rozmarynu.