





Rozgrzewająca i zdrowa zupa cebulowa

 pawelp

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [francuska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 8 porcji

Składniki:

woda - 3 litr	cebula - 600 g
kości wołowe - 1 kg	masło - 10 g
skrzydełka z kurczaka - 500 g	cukier trzcinowy - 6 g
liść laurowy - - trochę	bułka paryska - 100 g
ziele angielskie - - kilka	pieprz - - trochę
kurkuma - 6 g	sól - - trochę
włoszczyzna - 1 szt.	ser cheddar - 50 g
śmietanka kremówka 30% - 100 ml	czosnek - 5 ząbek

Dodatkowe info:

Mi wychodzi osiem porcji z takiej ilości składników. Jeśli mamy bulion wcześniej przygotowany lub gotowy, to całą zupę robi się w mniej niż 30 minut.
Smacznego!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku szykujemy bulion. Możemy użyć gotowego, ale zawsze lepiej jest zrobić bulion od podstaw. Intensywność wywaru decyduje o wyrazistości zupy, warto więc zadbać o jego jakość. Do trzech litrów wody wrzucamy kości wołowe, po zagotowaniu dodajemy kurkumę i gotujemy na małym ogniu pod przykryciem 30 minut. Po tym czasie dokładamy włoszczyznę, ponownie zagotowujemy, dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Zagotowujemy jeszcze raz. Dokładamy skrzydełka z kurczaka, zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem dwie godziny. Jeśli mamy więcej czasu, to im dłużej będziemy gotować na mniejszym ogniu, tym bulion zrobi się bardziej złoty i wyrazisty.

KROK 2: W czasie, gdy gotujemy bulion, zajmujemy się cebulą. Obieramy ją i przekrajamy na pół i siekamy. Wrzucamy na rozgrzane masło. Dodajemy łyżkę cukru i smażymy aż do zmięknięcia.

KROK 3: Gotowy bulion przecedzamy dwukrotnie zostawiając w garnku sam wywar. Dodajemy do niego przesmażoną cebulę, ale tylko 2/3 patelni. Dokładamy również 5 startych ząbków czosnku. Gotujemy 15 minut wywar z cebulą i czosnkiem. Po tym czasie zmniejszamy ogień i dolewamy 100ml śmietanki 30%. Całość miksujemy na gładki krem blenderem.

KROK 4: Po zmiksowaniu do zupy dodajemy pozostałe 1/3 cebuli. Doprawiamy całość solą i pieprzem do smaku.

KROK 5: Zupę podajemy z grzankami z bułki paryskiej, w naczyniu, które można podgrzać w piekarniku, z serem na wierzchu. Można użyć klasycznie gruyere, można zastąpić cheddarem.