

Рецепт: Луковый суп по-французски

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА

Луковый суп по-французски



 duckwapp.com

Луковый суп – один из флагманов национальной французской кухни. Этот сытный и наваристый супчик подают в большинстве заведений Парижа: от респектабельных ресторанов до уличных кафе. Для того, чтобы прочувствовать все ароматы Франции необязательно

отправляться за тысячи километров. Представляем пошаговый рецепт приготовления лукового супа с гренками и сыром.

Ингредиенты:

Нежирное мясо – 500 г
Лук репчатый – 500 г
Вино сухое красное – 200 мл
Сливочное масло – 30 г
Багет – 2 ломтика толщиной 3 см
Лавровый лист -3 шт.
Соль, перец черный по вкусу
Сахар – 1/2 ст. ложки
Сыр

Способ приготовления:

Шаг 1:

Мясо моем и отвариваем с лавровым листом. Нам понадобится 1 литр бульона.

Шаг 2:

Лук очищаем и нарезаем тонкими полукольцами.

Сливочное масло растапливаем в кастрюле с толстым дном на среднем огне.

Высыпаем в кастрюлю лук. Добавляем сахар, соль и перец.

Накрываем крышкой и пассируем в течение 25-30 минут, периодически помешивая.

Шаг 3:

Увеличиваем огонь до максимума и добавляем к луку вино. Варим в течение 10 минут. Жидкость должна выпариться примерно наполовину.

Вливаем бульон. Варим суп с открытой крышкой на среднем огне в

течение 40-45 минут.

Шаг 4:

С ломтиков хлеба срезаем корочку. Выкладываем их на противень и обжариваем их в духовке до хрустящей корочки.

Сыр натираем на мелкой терке.

Шаг 5:

Горячий луковый суп разливаем в жаростойкие пиалки.

В каждую порцию выкладываем по тосту и щедро посыпаем сыром.

Запекаем суп в духовке, разогретой до 180С в течение 10-15 минут. Сразу подавайте суп к столу.

Луковый суп по-французски готов.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**