Автор: Administrator
16.05.2016 00:00 - Обновлено 01.06.2016 07:35



В холодную погоду вас как нельзя лучше согреет и расслабит луковый суп или la soupe a l'oignon по рецепту французской кухни. Это несложный вариант первого блюда. Рецепт этого французского супа отличается небольшим количеством составляющих компонентов. Другие национальные кухни также предлагают различные варианты супов, в основе которых находится лук.

Но главная особенность французского супа изысканный сладковатый вкус сделала его весьма популярным. Основным звеном в его приготовлении является долгое обжаривание лука. Во время этого процесса сахар, который есть в составе лука, карамелизируется, лук приобретает румяный цвет. А вкус его становится глубоким и нежным. Сухое вино, которое впоследствии будет добавлено, сбалансирует сладковатый оттенок вкуса супа и сделает его законченным.

Классический луковый суп

В классический луковый суп по-французски добавляется множество пахучих трав (букет гарни) и сливочное масло. Это отлично сочетается с говяжьим бульоном и белым сухим вином.

Ингредиенты:

- сливочное масло - 45 г;
- репчатый лук - 530 г;
- веточки тимьяна - 4 шт.;
- лист лавра - 1 шт.;
- чеснок - 2 зубка;
- белое вино (сухое) - 235 мл;
- говяжий бульон - 920 мл;
- багет;
- тертый сыр - 260 г.

Приготовление

В готовом блюде лук обязательно должен быть заметен, поэтому мельчить не надо, порезать его на средние кольца и припустить их в разогретом масле. После того как он сделается прозрачным, уменьшить огонь, добавить тимьян и лавровый лист. Пришло время карамелизации. В течение получаса, помешивая, томить лук, затем положить в эту массу тщательно растертый чеснок и влить сюда же белое вино. Пропарить, чтобы смесь уменьшилась на половину, добавить бульон и варить все вместе еще 10 минут. Вынуть из готового супа листики лавра и разлить его по глиняным горшочкам. Далее сверху каждой порции положить кусочек багета и покрыть слоем тертого сыра. Осталось поставить горшочки в разогретую до 200 градусов духовку минут на 10. Приятного аппетита.