



Супа со лук

Некои луѓе толку многу сакаат лук што би можеле постојано да го јадат, а лукот носи и голем број здравствени придобивки. Овој рецепт е класично француско селско јадење, ефтино за приготвување, но навистина вкусно. Доколку сакате лук колку што сакаме ние, тогаш ќе го приготвувате овој рецепт одново и одново.



Состојки:

- половина главица лук
- 2 компира со средна големина
- 500 милилитри пилешка супа
- грст мајчина душичка
- црн леб
- пармезан
- сол и бибер
- маслиново масло.

Чекор 1

Прво земете го лукот, отстранете ја лушпата и згмечете го лукот пред да го сечкате. Излупете ги компирите пред да ги исечете на големи коцки. Подоцна ќе ја измиксираме смесата. Додадете ја супата од пилешкото месо во Делимано садот – можете да ја направите сами користејќи остатоци од пилешко месо и одбрани зачини или пак купете си пилешки коцки за супа. Штом пилешката супа ќе се загрее, додадете ги лукот и компирите... Додадете ја мајчината душичка одозгора, врзана со врвка – подоцна ќе треба да ја извадиме. Оставете сето ова да се вари од 20 до 25 минути.

Чекор 2

Исечете го лебот на дијагонални кришки – така се добиваат поголеми парчиња со поголема површина. Користиме црн леб со корка, кој изгледа подобро и е посоодветен за со супата.

Чекор 3

Време е за скара. Зачинете го лебот со сол и бибер и додадете маслиново масло. Загрејте ја Грил тавата на висока температура и на неа ставете ги лепчињата. Сакаме да го испечеме лебот до степен кога убаво ќе зарумени. Превртете ги лепчињата по 90 секунди.

Чекор 4

Проверете дали супата добро се вари и додадете сол и бибер. Повремено промешувајте ја мајчината душичка за да се впије дел од вкусот. Штом супата ќе се свари, извадете ја мајчината душичка и исклучете го шпоретот.



Чекор 5

Време е за блендер – ставете ја супата во блендер одредено време, додека лукот и компирите се израмнат, но сепак сакаме да задржиме одредена текстура.

Чекор 6

Време е за сервирање – со голема лажица префрлете ја супата во длабок сад за сервирање и додадете ги кришките леб во средината, за да пливаат одозгора.

На крајот изрендајте пармезан врз лебот, пред да го заокружите рецептот со едно гранче мајчина душичка.

Користени производи:



Касерола



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk