



Француска супа со кромид

Француската супа со кромид е вистинско селско јадење кое ги комбинира едноставните вкусови на кромидот, белото вино, телешкото вариво и лукот. Ако можете да најдете и мајчина душичка, таа одлично се вклопува во овој рецепт.



Состојки:

- 2 главици кромид со средна големина
- 75 грама путер
- 500 милилитри телешко вариво
- 1 чаша бело вино
- 2 чешниња лук
- 100 грама Грујер сирење
- две кришки црн леб
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Прво ќе го сечкаме кромидот. Се обидуваме да направиме ленти од кромид, па затоа пресечете го на половина и потоа сечкајте го на кришки за од кромидот да добиете полукругови. За овој рецепт најважен е белиот кромид, па затоа немојте како замена да користите црвен.

Потоа ситно исечкајте го лукот.

Чекор 2

Кромидот и лукот ќе ги пропржиме за да омекнат. Стопете малку путер и дозволете им на кромидот, путерот и лукот да се измешаат. Не сакаме да го испржиме кромидот, туку само малку да го омекнеме за да ослободи дел од својот вкус во супата.

Крчкајте околу 5-6 минути додека кромидот и лукот да омекнат во тавата.

Чекор 3

Во тавата сипете чаша суво бело вино и оставете го да се измеша со кромидот и лукот.

Следно го сипуваме телешкото вариво – овде користиме коцки за телешка супа, но ако самите сте го направиле, уште подобро. Измешајте ги состојките во тавата и оставете ја на силен оган да се искрчка без капак. Сакаме да испари вишокот течност па затоа ќе ја оставиме супата да крчка 10 минути. Овој процес исто така го засилува интензитетот на супата.

Зачинете со сол и бибер пред да ја ставите тавата во рерна.



Чекор 4

Во меѓувреме ќе ги подготвиме крутоните за супата. Исечете го сирењето многу тенко и ставете го врз кришка сув црн леб.

Ставете го парчето леб со сирење во делимано тавата за печење и тавата ставете ја во рерна под решетката.

Оставете го сирењето неколку минути да се стопи и извадете ја тавата од рерната.

Чекор 5

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Едноставно сипете од супата во чинија со црпалка и потрудете се во чинијата заедно со течноста да ставите и многу кромид. Со крчкањето односот меѓу кромидот и течноста во супата ќе биде порамномерен.

За крај ставете крутон на површината на супата и украсете со гранче магдонос

Совет

Овој рецепт комбинира ефтини состојки кои веројатно веќе ги имате во кујната, но супата убаво ќе ве згрее во студените зимски денови. Рецептот можете да го пробате со бренди наместо вино за малку да го зачините.

Користени производи:



Тава со рачки



Ростер



Касерола



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