

Supă de ceapă

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

4	cepe mari, decojite și tăiate în felii subțiri	500 ml	supă concentrată de pui
500 ml	supă concentrată de oase de vită	4 linguri	unt
5 căței	usturoi, tocați		brânză de capră pentru topping
	sare de mare și piper, după gust		

Instructions

Supă de ceapă, o emblemă a bucătăriei franceze, te îndeamnă la o călătorie culinară plină de savoare și căldură. Această rețetă simplă, dar rafinată, transformă ceapa într-o delicată ce te va încânta cu aromele sale bogate și textura sa catifelată.

- Topește untul într-o oală pe aragaz.
- Adaugă ceapa și amestecă până devine ușor caramelizată.
- Adaugă supele concentrate și usturoiul, presară cu sare și piper și lasă să fiarbă până dă în clocot.
- După ce a dat în clocot, lasă supa pe foc mic timp de 30-50 de minute.
- Servește supa fierbinte, cu brânza de capră ca topping.

Autor: Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.](#)

Supă de ceapă

Stand 08.02.2024