

Moja zupa cebulowa na sposób hiszpański



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3-5 ząbków czosnku

kilka cebul (w zależności od wielkości 4-6)

3 łyżki oliwy

sól

pieprz

natka pietruszki

oregano

inne przyprawy

cukier odrobina

opcjonalnie kukurydza z puszki

rosół

1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulę, posiekać w piórka, obsmażyć na oliwie (nie przypalić), obrany czosnek posiekać, dodać do cebuli. Dodać pomidory lub przecier, przesmażyć żeby się skarmelizował. Podlać chochlą bulionu, przelać wszystko do garnka z bulionem i na wolnym ogniu podgotować ok. 7-10 minut, tak by cebula nie straciła swej jędrności, a smaki się przegryzły.

W między czasie przyprawiamy solą, pieprzem, paprykami, oregano, gdyby potrzeba dodajemy trochę cukru. I dla większości to byłby koniec dla tej zupy ale ja sypie jeszcze parę rzeczy do niej dzięki czemu ma ona pewien niepowtarzalny smak.

Do zupy dodaję trochę przyprawy meksykańskiej.

Na koniec jeśli mam, wsypuję do zupy kukurydze.

Córka uwielbia tą wersję. Na talerzu każdą porcję posypuję żółtym serem i natką, a czasami daje grzanki.

