

Cebula na salonach



Składniki

Opis wykonania

1 kg - Cebula biała
1 szt. - Cebula czerwona
2 szt. - Szalotka biała
3 szt. - Czosnek (ząbki duże)
1 szt. - Natka pietruszki (pęczek)
1 szt. - Marchew średnia
1 szt. - Pietruszka duża
1 szt. - Seler mały
2 szt. - Tymianek świeży (gałązki)
1 szklanka - Wino czerwone wytrawne
1 łyżeczka - Pasta z kurkumy
1 szczypta - Papryka ostra (chilli, pieprz cayenne)
6 szt. - Ziele angielskie
3 szt. - Liść laurowy
50 dkg - Żeberka wieprzowe
1 szklanka - Czerwone wino wytrawne
4 łyżeczka - Ser typu grana padano, parmigiano etc.
2 szt. - chleb żytni 100% (kromki)
2 łyżeczka - Przyprawa typu vegeta (naturalna)
4 szczypta - sól himalajska
6 łyżka - Oliwa z oliwek extra virgin

Wspaniała, mocno aromatyczna zupa cebulowa, która znalazła swoich miłośników wśród tych , którzy dotąd nie znosili tego rodzaju dań.

Do garnka z zimną wodą wrzucamy żeberka, doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 2 minuty, wodę wylewamy i zalewamy mięso jeszcze raz zimną wodą. Dodajemy pęczek natki, marchewkę, pietruszkę, selera, jedną cebulę, 1 rozgnieciony ręką czosnek, przyprawy (oprócz soli), zioła, pastę z kurkumy (opcjonalnie pół łyżki suszonej kurkumy i pół łyżeczki świeżego imbiru), doprowadzamy do wrzenia i na małym ogniu gotujemy. Na patelni rozgrzewamy oliwę z masłem, wrzucamy pokrojoną w drobną kostkę cebulę (wszystkie rodzaje) i wyciśnięty przez prasę czosnek, solimy, smażymy na małym ogniu, a kiedy cebulka będzie już kremowa i złocista, zwiększamy ogień i dodajemy wino. Kiedy już alkohol odparuje, mieszamy, zmniejszamy ogień, przykrywamy patelnię na 5 minut, a następnie przetrzucamy zawartość patelni do garnka i dalej gotujemy około 40-45 minut. W tym czasie spokojnie zajmujemy się robieniem grzanek - chleb kroimy w kostki, polewamy lekko oliwą, dodajemy szczyptę soli i majeranek oraz pół wyciśniętego ząbka czosnku, wkładamy do piekarnika (termoobieg) na folii aluminiowej , 160 stopni, na 20 min. Zupę podajemy w głębokim talerzu lub miseczce , posypaną serem, kilkoma sztukami grzanek i dla ozdoby dodajemy kilka listeczków oregano, bądź natki pietruszki oraz świeżo mielony pieprz. Rozkoszujemy się daniem, równocześnie obrastając w piórka przez zachwyty domowników :)