Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 10 November, 2025, 00:10

\cap V \square		\neg \cap LID \cap M		$\cap \square \wedge$
	ЛУКОВЫЙ (I OFI OFI	\mathbf{A}

Послан S0SMOS - 03/01/2011 09:04

Один из любимейших французских супов нашей семьи. Жду отзывов..

СУП ЛУКОВЫЙ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

Ингредиенты

На 4 персоны: 750 г репчатого лука, 100 г сыра . горгонзола или мягкого пьемонтского сыра, 60 г сливочного масла, 25 г швейцарского сыра, 2 ст. ложки коньяка, хлебный мякиш, мускатный орех, соль, черный молотый перец.

Приготовление

На сковороде распустить сливочное масло, положить тертый лук и оставить на медленном огне.

Когда лук примет золотистый оттенок, залить 1,5 л кипящей Хваловской воды и прокипятить 5 мин., предварительно посолив, поперчив и добавив тертый мускатный орех.

В горшочке разложить слой хлеба, нарезанный ломтиками и подсушенный в духовке, накрошить сыр горгонзола и залить луковым супом не более 3/4 горшочка, добавить коньяк и тертый швейцарский сыр.

nomeering a gyzobky c ymepennou remneparypou na 25 min	1.

Поместить в пууовку с умеренной температурой на 25 мин