

Zupa cebulowa po francusku z boczkiem i serkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: obrać cebule i pokroić je na mniejsze kawałki (np. na 4 części).

Krok 2 - Pokroić boczek w niedużą kostkę (0,5x0,5 cm) – jeśli na boczku jest skóra, należy ją wcześniej usunąć.

Krok 3 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć serki i wlać 100 ml bulionu i 50 ml śmietanki. Zamknąć dzbanek pokrywą dzbanka.

Krok 4 - Rozpuścić serki – temperatura 80°C, czas 5 minut, obroty 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać masę serową do innego naczynia. Umyć dzbanek i noże.

Krok 6 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 7 - Pokroić cebule popychając je popychaczem – czas 35 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkki wyjąć poszatkwane cebule do innego naczynia, zamontować mieszadło.

Krok 9 - Do dzbanka włożyć połowę porcji cebuli, wlać 2 łyżki oliwy z oliwek. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką.

Krok 10 - Cebulę poddusić – temperatura 120°C, czas 6 min, prędkość 1.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć cebulę do innego naczynia.

Krok 12 - Do dzbanka włożyć pozostałą porcję cebuli i boczek, wlać pozostałą oliwę z oliwek. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką.

Krok 13 - Cebulę i boczek poddusić – temperatura 120°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać bulion warzywny, dodać liść laurowy i przyprawy. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować zupę – temperatura 105°C, czas 20min, prędkość 1.

Krok 15 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać rozpuszczony serek i pierwszą porcję podduszonej cebuli z oliwą, zamknąć pokrywę. Gotować zupę – temperatura 100°C, czas 5min, prędkość 1.

Krok 16 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.

Krok 17 - Zupę podawać na talerzach, z bagietką lub innym pieczywem.