JERNEJ KITCHEN

FRANCOSKA ČEBULNA JUHA

Francoska čebulna juha je posebna, saj se juha najprej skuha, nato se doda kruh in sir, ki se zapečeta v pečici. Izvrstna juha tudi za posebne priložnosti.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	45	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 20 MINUT

FRANCOSKA ČEBULNA JUHA

4 rezine kruha (npr. kruh roza oktober (Žito))

1 kg čebule

40 g masla

2 žlici olivnega olja

1 čajna žlička soli

1 vejica timijana

160 ml belega vina

1 liter goveje jušne osnove ali vode

300 g sveže naribanega sira Gruyer ali Ementaler

1 čajna žlička svežega sesekljanega drobnjaka

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

pekač
papir za peko
večji lonec
blender ali palični mešalnik
ognjevarni lonec ali posodice

KRUH

Pečico segrejemo na 220 °C, rešetko damo na sredino pečice. Pekač obložimo s papirjem za peko. Kruh narežemo na rezine, nato pa še na večje kose. Razporedimo po pekaču v eni plasti in postavimo v segreto pečico. Pečemo 8 minut pri 220 °C, da postane kruh hrustljav.

ČEBULA

Čebulo olupimo in narežemo na tanke rezine. Večji lonec postavimo na srednje močan, zmeren ogenj in dodamo maslo ter olje. Ko se maslo stopi, dodamo čebulo. Med rednim mešanjem dušimo 10 minut pri zmernem ognju. Čebulo solimo in dodamo timijan. Pražimo 20 – 30 minut pri šibkem ognju, da je čebula zlato-rjave barve. Čebulo redno mešamo, predvsem po dnu, da se ne prične smoditi. Dodamo vino, kuhamo 5 minut, da alkohol izpari, nato dodamo jušno osnovo ter dobro premešamo. Kuhamo še 10 minut pri rahlem vretju.

PEČEMO

Dve zajemali čebulne juhe spasiramo v blenderju ali s paličnim mešalnikom. Damo nazaj v juho in dobro premešamo. Juho poskusimo in še dodatno po okusu solimo in popramo. Timijan odstranimo. Prestavimo v manjši ognjevarni lonec ali porcijske ognjevarne posodice primerne za pečenje. Po vrhu razporedimo domače krutone. Čez krutone pa damo radodarno količino sira. Postavimo na pekač, nato pa damo v pečico, kjer pečemo 8 – 10 minut pri 210 °C, nastavitev mali žar zgoraj.

NASVET

Lonec oziroma ognjevarne posodice prestavimo na večji pekač,

da preprečimo umazano pečico.

POSTREŽEMO

Ko je francoska juha zlato zapečena, odstranimo iz pečice in postavimo na stran za nekaj minut. Tik pred serviranjem posujemo s sveže sesekljanim drobnjakom.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.