**Знаменитый луковый суп по-французски**

* Несколько луковиц крупного размера, очистить, нарезать полукольцами.
* Сливочное масло и растительное (по 200г.) растопить, добавить лук, и тушить до золотистого цвета. В конце добавить белого вина (300 г.)
* В кипящий куриный бульон добавить лук, немного поварить, а затем добавить соль, перец, мускатный орех и немного коньяку.
* Подавать обязательно в горячем виде с тертым сыром и гренками.

Это блюдо не только вкусное, но и очень полезное.



**Котлеты из лука**

4-5 больших луковиц порезать ножом на кубики, чем мельче, тем лучше. Ни в коем случае не перемалывать на мясорубке с целью экономии времени! К луку добавить яйцо, соль (по вкусу). Перемешать это и добавить 3-4 столовых ложки муки (можно муку заменить и манкой). С помощью ложки и мокрых рук придаем этой вязкой массе форму котлеток, обваливаем в сухарях и обжариваем в подсолнечном масле.

*Очень сытное блюдо.*

**Пирог с луком пореем и ветчиной**

**Понадобится для теста:**  
3 ст. муки;  
2,5 ч.л. сухих дрожжей;   
1 ст.л. сахарной пудры;  
1 ч.л. соли;  
140 гр. сливочного масла;  
1/4 ст. воды;  
4 яйца.  
**Для начинки:**  
3 средних лука-порея;  
60 гр. сливочного масла;  
200 г. 10% сливок  
2 яйца и 1 белок

150 г. порезанной на кусочки ветчины или копченого мяса;  
немного молотого мускатного ореха, соль, перец.

[](http://gotovim-doma.ru/go.php?http://www.radikal.ru)

**Тесто:** Смешать муку с дрожжами, сахарной пудрой и солью.  
В воду добавить сливочное масло, поставить на огонь и нагреть, пока масло не растает. Влить его в муку, добавить взбитые яйца и вымесить тесто.   
Оставить подходить на 1 час, пока тесто не удвоится в объеме.  
**Тем временем подготовить начинку:**  
Лук-порей порезать тонкими кольцами. Масло разогреть в сковороде, положить туда лук, посолить, поперчить, накрыть крышкой и тушить 15 минут на медленном огне. Не жарить!  
Смешать приготовленный лук с ветчиной и дать остыть.  
Яйца и белок посолить, добавить мускатный орех, сливки и взбить.  
2/3 теста распределить по форме (26 см), поднять бортики. Положить подготовленную начинку, залить яично-сливочной смесью.  
Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать полосочки и выложить на пирог в виде решетки. Накрыть пирог полотенцем и оставить на 30 минут, чтобы поднялся. Смазать желтком.  
Выпекать при температуре 190⁰ примерно 45 минут, пока пирог не покроется корочкой, а начинка не затвердеет.  
Начинки в пироге могут быть любые, на свой вкус, включая сладкие, фруктовые и ягодные, но тогда к яйцам и сливкам нужно добавить сахар.

#### Луковые котлеты

#### Потребуется:

#### 0,5 ч ложки соли,

#### 1 сырое яйцо,

#### 2 ст. ложки сметаны,

#### 2 - 3 ст. ложки муки,

#### щепотка соды

Зеленый лук порезать и размять с солью до появления сока.

Вмешать яйцо, сметану, муку и соду.

Ложкой выливать тесто на сковороду с разогретым маслом, формируя оладьи.

Обжарить оладьи с двух сторон до зарумянивания.

*А дальше можно дать простор фантазии и изменять состав оладий на свой вкус – добавлять в тесто разные наполнители (жареные грибы, сыр, вареные яйца).*

**Салат с морковью и луком**

Потребуется:

1 морковь, 1 средняя луковица, майонез.

Морковь натереть на крупной терке. Репчатый лук нарезать полукольцами. Шумовкой опустить нарезанный лук в кипящую воду на 3-5 секунд (именно секунд). Остудить лук. После чего перемешать с морковью и заправить майонезом.

*Попробуйте! Вкус салата с капустой.*



**Котлеты картофельные с луком**

Картофельное пюре перемешать с пережаренный до золотистого цвета луком, чуть посолить, добавить яйцо, немного укропа (для аромата). Из получившейся массы сформовать котлетки, обвалять в муке и жарить с двух сторон до румяной корочки.

*Совет: лук лучше нарезать помельче и не бойтесь положить его побольше.*



**Салат «Солнечное затмение»**

*Потребуется:*

*помидоры - 8 шт, лук репчатый -2 головки*

***Для соуса:***

*сок томатный - 4 ст.л., уксус 3%-й - 2 ст.л., масло растительное - 2 ст.л.,*

*чеснок 2-3 зубчика, сахар ¼ ч.л., перец черный молотый, соль*

* *Помидоры нарежьте дольками, лук – полукольцами.*
* *Для соуса чеснок мелко порубите, соедините с уксусом, томатным соком, растительным маслом, сахаром, солью и перцем.*
* *Помидоры с луком выложите на блюдо, полейте приготовленным соусом, перемешайте.*



**Описание**

Поставьте вариться разделанного цыпленка вместе с веточками петрушки, морковью и ячменем (рисом). После того, как вода закипит, посолите суп и оставьте его томиться на медленном огне на пару часов. Затем выньте птицу и отделите мясо от костей. Процедите бульон через сито.

Вымойте кастрюлю, поставьте снова на огонь, выложите в нее масло и разогрейте на нем предварительно нарезанный лук-порей. Потом перелейте бульон обратно в кастрюлю, добавьте картофель и варите на медленном огне примерно 10 минут.

Прежде чем разливать суп, мелко нарежьте цыпленка и разложите его по тарелкам. Соль и специи добавляйте по вкусу.

**Куринный суп с луком пореем**

*Потребуется:*

* *Цыпленок – 1шт.*
* *Петрушка – пара веточек*
* *Морковь – 2 шт.*
* *Ячмень (или белый рис) – 1 ч.л.*
* *Соль морская пищевая – 2 ч.л.*
* *Масло сливочное – 2 ст.л.*
* *Лук порей – 2 стебля*
* *Картофель (крупный, нарезанный кубиками) – 4 шт.*
* *Петрушка (нарезанная) - 1 горсть*