

Κρεμμυδόσουπα με τραχανά! Φανταστική πεντανόστιμη σούπα με τη γλύκα των κρεμμυδιών που απογειώνεται με την προσθήκη λίγου τραχανά, ο οποίος νοστιμίζει και δένει τη σούπα.

Σερβίρουμε με φρυγανισμένο ψωμί με λιωμένη γραβιέρα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Δοκιμάστε αυτή την υπέροχη σούπα με τα ταπεινά υλικά. Δεν θα πιστεύετε τη γεύση της!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό κρεμμύδια, κατά προτίμηση λευκά

1 μεγάλο πράσο

100 γρ. βούτυρο

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

3-6 κ.σ. ξινό τραχανά (ανάλογα με τα γούστα σας και πόσο δεμένη θέλετε τη σούπα)

1200 ml νερό ή ζωμό κότας

Αλάτι και πιπέρι

Για το σερβίρισμα: φρυγανισμένες φέτες ψωμιού, τριμμένη γραβιέρα ή άλλο τυρί που προτιμάτε

Κρεμμυδόσουπα με τραχανά

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φέτες.

Κρατάμε το λευκό μέρος του πράσου, αφαιρούμε αν χρειάζεται το εξωτερικό φύλλο, και το κόβουμε σε ροδέλες.

Βάζουμε το βούτυρο σε αντικολλητική κατσαρόλα. Μόλις λιώσει προσθέτουμε το πράσο και τα κρεμμύδια και σωτάρουμε αρχικά σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια, αλατίζουμε και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να αρχίσει να πέφτει λίγο ο όγκος τους και να γυαλίσουν. Σωτάρουμε ανακατεύοντας συχνά άλλα 10 λεπτά. Προσοχή, δεν θέλουμε να πάρουν σκούρο χρώμα ή να καούν!

Βάζουμε το ζεστό ζωμό στην κατσαρόλα, προσθέτουμε λίγο ακόμα αλάτι και πιπέρι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγοβράζουμε για 30 λεπτά.

Προσθέτουμε τον τραχανά, συνεχίζοντας το μαγείρεμα άλλα 10 λεπτά (ή ανάλογα τον τραχανά και τις οδηγίες του).

Αν θέλουμε πολτοποιούμε ελαφρά τη σούπα ή και τελείως, να γίνει βελουτέ. Αναλόγως την προτίμησή σας.

Για το σερβίρισμα: Κόβουμε φέτες χωριάτικο ψωμί, ραντίζουμε με ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με τριμμένη γραβιέρα.

Τις ψήνουμε 2-3 λεπτά στο γκριλ να πάρουν ωραίο χρώμα.

Σερβίρουμε τη σούπα με το φρυγανισμένο ψωμί, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγες σταγόνες ελαιόλαδο.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη [Σούπα λαχανικών - Ψευτόσουπα](#)

Κρεμμυδόσουπα με τραχανά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φέτες.
- 2 Κρατάμε το λευκό μέρος του πράσου, αφαιρούμε αν χρειάζεται το εξωτερικό φύλλο, και το κόβουμε σε ροδέλες.
- 3 Βάζουμε το βούτυρο σε αντικολλητική κατσαρόλα. Μόλις λιώσει προσθέτουμε το πράσο και τα κρεμμύδια και σωτάρουμε αρχικά σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά.
- 4 Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια, αλατίζουμε και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να αρχίσει να πέφτει λίγο ο όγκος τους και να γυαλίσουν. Σωτάρουμε ανακατεύοντας συχνά άλλα 10 λεπτά. Προσοχή, δεν θέλουμε να πάρουν σκούρο χρώμα ή να καούν!
- 5 Βάζουμε το ζεστό ζωμό στην κατσαρόλα, προσθέτουμε λίγο ακόμα αλάτι και πιπέρι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγοβράζουμε για 30 λεπτά.

- 6 Προσθέτουμε τον τραχανά, συνεχίζοντας το μαγείρεμα άλλα 10 λεπτά (ή ανάλογα τον τραχανά και τις οδηγίες του).
- 7 Αν θέλουμε πολτοποιούμε ελαφρά τη σούπα ή και τελείως, να γίνει βελουτέ. Αναλόγως την προτίμησή σας.
- 8 Για το σερβίρισμα: Κόβουμε φέτες χωριάτικο ψωμί, ραντίζουμε με ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με τριμμένη γραβιέρα. Τις ψήνουμε 2-3 λεπτά στο γκριλ να πάρουν ωραίο χρώμα.
- 9 Σερβίρουμε τη σούπα με το φρυγανισμένο ψωμί, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγες σταγόνες ελαιόλαδο. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη Σούπα λαχανικών - Ψευτόσουπα