Zupa cebulowa

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zupa cebulowa

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 1 l bulionu -
- 4 duże cebule -
- 2 ząbki czosnku -
- 80 g pokrojonego w cienkie plasterki ementalera -
- 200 ml białego wytrawnego wina -
- 3 łyżki masła -
- 4 łyżki oliwy -
- 1 bouquet garni -
- 2 łyżki maki -
- sól, pieprz -
- bułka na grzanki -

Etapy przyrządzania:

1. * bułka na grzanki

Czosnek obrać i zmiażdzyć. Cebule obrać i drobno posiekać, nastepnie przesmażyć na złoto na silnie rozgrzanej mieszaninie masła i oliwy. Oproszyc mąką i smażyć dalej, póki również i maka sie nie zazłoci. Dodać wino i odparować na wolnym ogniu przez 5 min. Zalać bulionem, doprawić solą i pieprzem, dodać czosnek i bouquet garni. Zagotować, po czym gotować 1 godz na wolnym ogniu. Po ugotowaniu bouquet garni usunąć. Bułkę pokroić w drobną kostkę i obsmażyć na patelni bez tłuszczu na złoty kolor. Zupę przelać do 4 kamionkowych naczyń. Posypać grzankami, przykryć plasterkami sera i zapiekać w nagrzanym do temp. 200C piekarniku, aż do stopienia się sera.