

francuska zupa cebulowa



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

bulion warzywny	600 mililitrów
wino białe wytrawne	200 mililitrów
cebula	1 kilogram
tymianek	5 gałązek
masło	4 łyżki
grzanki	
bagietka	1/2 sztuki
ser żółty	100 gram
masło	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w pióra i podmażamy na maśle aż się zeszkli dodajemy listki tymianku, wlewamy wino i gotujemy aż prawie całe wino odparuje, mieszamy aby nie przypalić cebuli. Wlewamy bulion, gotujemy. Na końcu doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Bagietki pokrojone w kromki smarujemy masłem i podsmażamy na suchej patelni, a kiedy się zarumienią posypujemy startym serem lub podpiekamy w piearniku z serem