

Na ciepło: Zupa cebulowa



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------------|---------------------|
| bulion drobiowy | 1 l |
| cebula | 6 dużych |
| czosnek | 3 ząbki |
| ser ementaler | 100 g |
| wino białe wytrawne | 250 ml |
| koniak | 50 ml |
| masło | 4 łyżki |
| oliwa | 4 łyżki (pomace) |
| mąka | 2 łyżki |
| sól gruboziarnista | |
| Pieprz czarny mielony Prymat | |
| Zioła prowansalskie suszone Prymat | |
| ciasto francuskie | 1 opakowanie (małe) |
| żółtko jajek | 1 |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek obrać i zmiążyć. Cebulę pokroić w cienkie pióra a następnie przesmażyć na oliwie z dodatkiem masła. Smażyć na brązowy kolor pod koniec posypać mąką i smażyć dopóki się zarumieni.

- KROK 2 Dodać wino i szybko odparować. Całość zalać bulionem, doprawić solą i pieprzem dodać czosnek i przyprawy. Zagotować i na wolnym ogniu gotować przez około 30 min. Pod koniec gotowania dodać odparowany koniak.
- KROK 3 Rozgrzać piekarnik z górnym opiekaczem na 170°C. Zupę przelać do kamionkowych naczynek posypać startym serem i na wierzch ułożyć płaty ciasta francuskiego, które należy posmarować rozmąconym żółtkiem z odrobiną wody. Zapiekać w piekarniku około 5-7 min. aż ciasto się ładnie zarumieni.