

## Na ciepło: Zupa cebulowa



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bulion drobiowy</b>	1 l
<b>cebula</b>	6 dużych
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>ser ementaler</b>	100 g
<b>wino białe wytrawne</b>	250 ml
<b>koniak</b>	50 ml
<b>masło</b>	4 łyżki
<b>oliwa</b>	4 łyżki (pomace)
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>sól gruboziarnista</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>zioła prowansalskie</b>	
<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie (małe)
<b>żółtko jaja</b>	1

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek obrać i zmiażdżyć. 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.