

## Zupa cebulowa



### PIOGE7



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bagietka</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	5 sztuk
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	1/2 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>sól, pieprz</b>	wg uznania
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>ser żółty</b>	40 dag
<b>bulion wołowy</b>	1,25 litra

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W szerokim garnuszku rozpuść masło, dorzuc pokrojoną w cienkie plasterki cebulę. Zmniejsz ogień i smaż ok. 20 min. często mieszaj. Wsyp cukier i smaż aż cebula stanie się złocista. Oprósz cebulę mąką, chwilę duś razem, potem powoli dolej bulionu, cały czas mieszając. Dopraw do smaku i gotuj 25 minut. Bagietkę przekrój na 4 części. Skrop odrobiną oliwy z oliwek, posmaruj czosnkiem, i podpiecz na rumiano. Następnie rozlej zupę do żaroodpornych misek, włóż grzanki i posyp wszystko startym żółtym serem.

Wstaw naczynie do gorącego piekarnika i zapiekaj 10 minut.