

Francuska zupa cebulowa



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 kg
mąka	70 gramów
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
rozmaryn świeży	3/4 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
żółty ser	100 gramów
chleb	6 kromek
masło	50 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć leciutko zrumieniając, dodać drobno posiekany rozmaryn i podduśić około 5min, zalać wszystko wodą (około 1,5litra) i wrzucić liście laurowe. Gotować na małym ogniu 1godz. Przygotować zasmażkę: masło roztopić na patelni, dodać mąkę i smażyć na lekko złoty kolor. Zasmażkę rozprowadzić kilkoma łyżkami wywaru i przelać do reszty zupy. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką. Gotować jeszcze 5min. Na każdej kromce chleba położyć starty żółty ser i zapiec w piekarniku, aż grzanki będą od spodu złote i chrupiące, a ser się rozpuści. Zupę rozlać w talerze, na każdej porcji położyć grzankę, natychmiast podawać.