

zupa cebulowa



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	5 dkg
cebula	1,2 kg
czosnek ząbki	2 szt
szczypta susznej szałwi	
Liść laurowy suszony Prymat	
grzanki	1 szkl
ser tarty	5 dkg
pieprz, sól	
miód	1 łyżeczka
rosół z kurczaka	3 szkl
wino białe wytrawne	1,2 szkl
tymianek	1 (suszony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło topimy i wrzucamy pokrojoną cebulę. Dusimy mieszając aż będzie miękka i dodajemy posiekany drobno czosnek, listek laurowy i tymianek oraz szałwie. Mieszymy podgrzewając ok 30 min. Dodajemy miód i podgrzewamy 5 min. Wlewamy wino i zwiększamy płomień. Gdy cały płyn wyparuje dodajemy bulion i gotujemy 30 min. Przyprawiamy do smaku. Gdy zupa jest gotowa rozlewamy do żaroodpornych misek i dodajemy grzanki i posypujemy serem zapiekamy kilka min w tem 80C.