

Francuska zupa cebulowa



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

masło	40 g
cebula	2 szt.
szalotka	2 szt.
cukier trzcinowy	1 mała łyż.
por	50 g
czosnek	2 ząbki
rosół	400 ml
Tymianek suszony Prymat	1 mała łyż.
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 mała łyż.
Ziele angielskie mielone Prymat	0,5 mała łyż.
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

Dodatki:

bagietka	1 szt.
masło	25 g
ser gruyere	75 g
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone w piórka białe cebule i szalotki podsmażyć na maśle przez 2-3 minuty, po czym dodać cukier, por oraz czosnek i zalać rosół. Dodać przyprawy: tymianek, gałkę muszkatołową, ziele angielskie, sól i pieprz. Gotować ok. 15 minut.

W tym czasie, kawałki bagietki wysmarować roztopionym masłem i piec przez 4-5 minut w 180°C. Ugotowaną zupę przelać do żaroodpornego naczynia, ułożyć na niej bagietki, posypać serem i piec przez 5-6 minut w 200°C.

Gotową zupę podawać posypaną świeżą natką pietruszki.