

Paryska zupa cebulowa



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	500 gram
mało	2 łyżki
oliwa	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
czosnek	ząbek
tarty ementaler	80 gram
bulion	1 miękny
chleb	4 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrana cebulę pokroić w cienkie plasterki. Na małym ogniu rozgrzać masło i łyżkę oliwy. Lekko posolona cebule podsmażyć na złoty kolor. Dodać bulion i gotować na małym ogniu. Kromki chleba podpiec w piekarniku, aby były chrupiące, po czym posmarować oliwą i rozgniecionym czosnkiem. Zupę doprawić i przelać do żaroodpornych misek. Do każdej miski włożyć kromkę chleba i posypać je tartym serem. Naczynia włożyć do nagrzanego piekarnika. Wyjąć, gdy ser się roztopi.