
Zupa cebulowa (French Onion Soup)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6223 razy.

6 duzych cebul

1 litr rosolu

3 lyzki oliwy

sol pieprz

4 kawalki czerstwego, najlepiej razowego, chleba

tarty zolty ser

Cebule pokroic na cienkie plastry, usmazyc na bardzo brazowy kolor, niech sie spokojnie do dna garnka przypala. Zalac te cebule rosolem i dusic 30 minut. Doprawic sola i pieprzem. W 4 zaroodpornych miskach ulozyc kawalek chleba, ktory zostal przypieczony w tosterze lub nad gazem lub na grillu, ten chleb zalac do 3/4 wysokosci ta teraz bardzo gesta zupa cebulowa, posypac rowno serem na pol cm grubosci i zapiec w piekarniku, az ser zacznie babelkowac. Mmmmmm, chyba bede to musiala dzis zrobic.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)