Zupa cebulowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 11469 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 l bulionu,

4 duze cebule,

2 zabki czosnku,

80 g pokrojonego w cienkie plasterki ementalera,

200 ml bialego wytrawnego wina,

3 lyzki masla,

4 lyzki oliwy,

1 bouquet garni (patrz w "ogolne"),

2 lyzki maki,

sol, pieprz,

bulka na grzanki.

1. Czosnek obrac i zmiazdzyc. Cebule obrac i drobno posiekac, nastepnie przesmazyc na zloto na silnie rozgrzanej mieszaninie masla i oliwy. Oproszyc maka

i smazyc dalej, poki rowniez i maka sie nie zazloci. Dodac wino i odparowac

na wolnym ogniu przez 5 min.

2. Zalac bulionem, doprawic sola i pieprzem, dodac czosnek i bouquet garni. Zagotowac, po czym gotowac 1 godz na wolnym ogniu. Po ugotowaniu bouquet garni

usunac.

3. Bulke pokroic w drobna kostke i obsmazyc na patelni bez tluszczu na zloty

kolor.

4. Zupe przelac do 4 kamionkowych naczyn. Posypac grzankami, przykryc plasterkami sera i zapiekac w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku, az do stopienia

sie sera.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Naprawdę pycha!!!!!!!!!!
Nadesłał(a):Jola <japieklo@interia.pl> 2006-07-16 13:07:01