

---

# Zupa cebulowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11563 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 zmiadzyc. Cebule obrac i drobno posiekac, nastepnie przesmazyc na zloto na silnie rozgrzanej mieszaninie masla i oliwy. Oproszyc maki

i smazyc dalej, poki rowniez i maki 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)

---

Naprawde pycha!!!!!!!

Nadesal(a):Jola <japiekle@interia.pl> 2006-07-16 13:07:01