
Zupa cebulowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11425 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 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