
Zupa cebulowa zapiekana po lionsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4755 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

450 g cebuli,

40 g masła,

1 łyżka oleju,

1 łyżka maki,

250 ml białego wina,

120 ml porto,

100 g żółtego sera,

1 l wywaru ciemnego (przepis w rozdz. "zupy"),

sol, pieprz.

Grzanki:

8 kawalkow chleba,

2 zębki czosnku,

1 łyżka oleju.

1. Cebule obrac, oplukac, pokroic w kostke. W garnku rozgrzac maslo z olejem,

wrzucic cebule i zrumienic na zloty kolor.

2. Dusic cebule 30 min na malym ogniu. Dolewac co pewien czas 1 łyżke wywaru.

3. Po 30 min oproszyc cebule maki, dokladnie wymieszac, by nie bylo grudek i

dusic tak dlugo, az maki sie zrumieni.

4. Cebule zalac wywarem, dodac wino i porto. Doprawic sola i pieprzem. Gotowac

10 min.

5. Przygotowac grzanki: kawalki chleba przyrumienic na oleju z obu stron, natrzec przekrojonym zębkiem czosnku.

6. Na tarce o malych otworach utrzec ser. Ugotowana zupe przelac do kokilek, na

zupie polozyc grzanki, posypac tartym serem i wstawic na 10 min do goracego

piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 62.

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