
Zupa francuska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3416 razy.

4 - 5 cebul,

1 porcja włośczonej,

1/2 szklanki białego wytrawnego wina,

5 dag sera (ementaler, gouda),

1/2 bułki paryskiej,

3 łyżki oleju,

1 łyżka mąki,

1/2 łyżeczki cukru,

sól,

pieprz.

Włośczonej obrać , opłukać , zalać 1 l wody, osolić ,
gotować 20 min, a następnie odcedzić . Naczynie z
wywarem odstawić . Cebule obrać , opłukać i drobno
posiekać . Na gorącym oleju zrumienić cebulę, oprószyć
ją mąką, połączyć z wywarem i gotować 15 - 20 min.
Następnie dodać wino, cukier, doprawić solą i pieprzem.
Bułkę pokroić na drobne kromki, a ser zetrzeć na tarce
o dużych otworach. Zupę przelać do żaroodpornego
naczynia, przykryć kromkami bułki, posypać serem i
zapekać w piekarniku nagrzanym do temp.200 st. C, aż
ser się stopi i zrumieni (5 - 10 min).