

---

# Zupa francuska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3450 razy.

4 - 5 cebul,

1 porcja włoszczyzny,

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.

Włoszczyznę 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  
zapiekać w piekarniku nagrzanym do temp.200 st. C, aż  
ser się stopi i zrumieni (5 - 10 min).