
Zupa z tostami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2545 razy.

4 - 5 cebul,

2 ząbki czosnku,

4 kromki chleba tostowego,

4 plastry żółtego sera (ementaler, gouda),

4 szklanki bulionu z kostki,

3 łyżki oleju,

1 łyżka masła,

2 krople sosu tabasco,

pieprz,

cukier,

sól.

Cebule i czosnek obrać , opłukać , drobno posiekać ,
przełożyć do rondla i smażyć na oleju, aż się zrumienią.

Bulion zagotować , dodać do cebuli, doprawić sosem
tabasco, solą, cukrem, pieprzem i gotować jeszcze 25 min.

Tosty posmarować masłem i posypać pieprzem, na
wierzchu każdej kromki położyć po plasterku sera (ser w
plasterkach można zastąpić serem stałym). Tosty ułożyć
na blasze do pieczenia i zapiekać w piekarniku, w temp.

190 st.C, ok. 10 min, aż ser się zrumieni.

Gorącą zupę podawać z tostami.

ta zupa to typowa cebulowa po francuzku

Nadesłał(a):pasku 2006-06-03 13:06:03