

ANIA STARMACH

Zupa cebulowa

Co kupić?

- 500g cebuli
- 100g sera Gruyer (lub innego twardego żółtego sera)
- 200ml białego wytrawnego wina
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka cukru
- 1.5l bulionu warzywnego lub rosółu
- 0.5 bagietki
- tymianek, sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Cebulę pokrój w piórka, mocno rozgrzej głęboką patelnię lub rondel. Dodaj masło i oliwę, po chwili wrzuć cebulę, dodaj też cukier.
2. Cebulę podsmażaj na małym ogniu przez około 30 minut, ma nabrać lekko brązowego, karmelowego koloru. Wtedy dodaj tymianek, zmiądzony czosnek i wino.
3. Gdy większość płynu (wina) wyparuje, dodaj bulion (przepis na bulion znajdziesz tutaj). Gotuj przez 10–15 minut, dopraw do smaku.
4. Bagietkę pokrój w kromki, podpiecz w piekarniku (możesz też użyć chleba – wtedy pomiń ten krok).
5. Zupę przelej do małych, żaroodpornych misek, do każdej włóż kromkę (lub dwie) pieczywa. Całość posyp serem, zapiekaj przez kilka minut w piekarniku o temperaturze 200 stopni, do czasu aż ser się roztopi.