

Zupa cebulowa



Składniki

10 szt. - cebula
1 l - bulion warzywny
2 szt. - czosnek
150 g - masło
2 szklanka - wino
3 łyżka - cukier
3 łyżka - sos sojowy
1 garść - tymianek świeży
1 szczypta - sól
3 szczypta - pieprz
2 szt. - kromki chleba na grzanki
10 dkg - tarty żółty ser

Opis wykonania

Klasyka francuskiej kuchni w kraju ziemniaka i cebuli musi być popularna. W prawdzie dodatki wina lub koniaku są mało polskie, ale...

Kroimy cebulę w półplasterki, roztopiamy masło w głębokim garnku w którym będziemy robili zupę. Dorzucamy cebulę, czekamy aż zmięknie – dodajemy cukier. Smażymy cebulę tak długo, aż cukier się skarmelizuje i cebula będzie lekko brązowa. Dolewamy szklankę wina. Cały czas mieszając, czekamy kiedy wino wyparuje. Doprawiamy sosem sojowym. Cebula powinna być bardzo miękka i mieć konsystencję dżemu. Do garnka wlewamy bulion i drugą szklankę wina. Próbujemy – jeżeli jest za kwaśna dodajemy cukru. Doprawiamy tymiankiem, pieprzem i solą.

Rozgrzewamy piekarnik na 200-220 stopni. Układamy biały chleb w piekarniku do uzyskania złotego koloru. Nalewamy zupę do kokilek, układamy grzankę i posypujemy żółtym serem. Wkładamy do piekarnika i zapiekamy do roztopienia się sera. Podajemy posypane świeżym tymiankiem