

Zapiekana zupa cebulowa



Składniki

400 g - cebuli

40 g - masła

sól

pieprz

600 ml - bulionu

mięsnego

150 ml - wytrawnego

białego wina

kromki chleba tostowego

plasterki sera Gouda

Opis wykonania

Zupa cebulowa z wytrawnym białym winem i kromkami chleba tostowego.

Obrać cebulę i pokroić w cienkie krążki. Ułożyć — wraz z masłem i przyprawami w dużej formie. Nałożyć pokrywę i dusić na ruszcie na poziomie 1 w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać. Dodać rosół i wino, nałożyć pokrywę i zagotować w podany sposób. Dodatkowo doprawić zupę solą i pieprzem i rozlać do bulionówek. Pociąć chleb tostowy na małe kostki i rozdzielić do bulionówek. Przykryć zupę serem i zapiec w podany sposób. Sposób nastawienia: Duszenie cebuli: — Mikrofalówka 600 W, ok. 10 minut. Gotowanie zupy: maks. moc mikrofalówki, 7-10 minut. Zapiekanie: Grill o dużej powierzchni mocno — ok 10 minut.