

ZUPA CEBULOWA

6 Porcji | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

1 kg / cebuli
1 l bulionu drobiowego
6 gałązek świeżego tymianku
200 ml / białego wytrawnego wina
50 ml / brandy
1 łyżka / passaty pomidorowej
200 g / sera gruyère
6 kromek / pszennej bagietki
2 łyżki / masła klarowanego
Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Cebulę obieramy i kroimy w półtalarki. W szerokim garnku rozpuszczamy 2 łyżki masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy pokrojoną cebulę. Dodajemy gałązki tymianku – mogą być same listki lub całe gałązki. Cebulę smażymy, aż będzie miękka ok. 30 min. od czasu do czasu mieszając. Cebula nie może się przypalić, ponieważ będzie gorzka.

Gdy cebula już się usmaży dodajemy białe wytrawne wino. Gotujemy chwilę, aby alkohol odparował, ok. 5 min. Po tym czasie dodajemy litr bulionu, łyżkę passaty pomidorowej i 50 ml brandy. Doprawiamy solą i pieprzem. Całość gotujemy 15 min.

Po tym czasie zupę przelewamy do kokilek. Na wierzch układamy po kromce bagietki pszennej, a na to ścieramy ser gruyère na grubych

LISTA ZAKUPÓW

1 kg cebuli
Tymianek
Białe wytrawne wino
Brandy
Passata pomidorowa
Ser gruyère
Bagietka
Masło klarowane

oczkach tarki. Tak przygotowane zupy wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C z opcją grill na ok. 5 min. Tak, aby ser się rozpuścił.