Francuska zupa cebulowa z grzankami i serem gruyere

Kuchnia: francuska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- cebula - 4 szt.
- wino - 3/4 szkl
- woda - 3 szkl.
- masło - 50 g
- bulion - 4 szkl.
- listki laurowe - 1 szt.
- mąka - 1 łyżka
- tymianek - 1 łyżka
- bagietka - 1 szt.
- ser - 1 szkl.

Opis przygotowania:

Masło rozpuścić na patelni i smażyć na niej cebulę pokrojoną w piórka. Mieszać przez ok. 20-30 minut, aż uzyska złoty kolor.Do garnka wlać win Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 1 minutę. Dodać wodę, bulion wołowy, liść laurowy i ponownie zagotować (jeżeli ktoś ludzi mocniejszy smak zupy to należy dodać troszkę mniej wody).Obsmażone cebule oprószyć mąką i smażyć ciągle mieszając, aż zgęstnieje. Powoli dodawać ją do garnka z zupą i mieszać do ponownego zgęstnienia. Zmniejszyć ogień i gotować przez 20 minut bez przykrycia na małym ogniu. Wyjąć liść laurowy i dodać tymianek.Gdy zupa zgęstnieje, pokroić bagietkę na kromki. Piec na patelni bez tłuszczu lub z dodatkiem odrobiny oliwy. Obrócić na każdą nałożyć po łyżeczce startego sera. Smażyć do roztopienia się sera.Na dno talerzy położyć resztę sera, zalać zupą, a na wierzchu położyć grzanki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!