



Zupa cebulowa

przepisy.pl



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 kilogram
- ser twardy np. gruyere - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 gramów
- wytrawne Sherry lub białe wino - 100 mililitrów
- mąka - 1 łyżeczka
- kromka chleba - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- tymianek do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W litrze gotującej się wody rozpuść dwie kostki rosołowe. Obierz cebule, pokrój ja w półplastry, posiekaj ząbek czosnku i tymianek.
2. W sporym garnku, na połowie rozgrzanej margaryny, podsmaż cebule, smaź aż zbrązowieją, dodaj cukier. Wszystko razem smaź jeszcze, do czasu aż cukier zacznie brązowieć, dodaj wtedy łyżkę maki i dokładnie rozprowadź ja w cebuli. Dodaj wino i gotuj, aż alkohol odparuje. Wlej rosół wołowo-drobiowy, dodaj przyprawy: ziele angielskie, czosnek, pieprz, liść laurowy i posiekany tymianek. Zupę gotuj jeszcze przez co najmniej 30 minut, na wolnym ogniu.
3. W międzyczasie przygotuj grzanki. Na patelni, na pozostałej margarynie podsmaż kromki chleba – powinny być złociste i chrupiące. Oprósz je obficie startym serem. Tak przygotowane grzanki wstaw do nagrzanego do 200° C piekarnika na 8 minut. Ser na powierzchni grzanek powinien się zapiec.
4. Podawaj gorącą zupę w talerzu lub misce, z grzankami ułożonymi w środku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl