Francuska zupa cebulowa

My Chcemy Jeść

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- biała cebula - 3 szt.
- czerwona cebula - 1 szt.
- białe wino - 100 ml
- bulion drobiowy lub warzywny - 100 ml
- kromki chleba (np. razowego, na zakwasie, z ziarnami) - 2 szt.
- starty ser twardy, podpuszczkowy np. gruyère - 4 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżka
- gałązki świeżego tymianku - kilka
- sól - do smaku
- świeżo mielony pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kromki chleba pieczemy w tosterze. Można też podpiec je w piekarniku. Po ostygnięciu kroimy w kostkę.

KROK 2: Cebulę obieramy i kroimy w piórka. W garnku rozgrzewamy oliwę z oliwek, wrzucamy cebulę i mieszając smażymy na małym ogniu. Dodajemy listki świeżego tymianku i smażymy, aż cebula będzie miękka. Następnie dodajemy białe wino, mieszamy i gotujemy na małym ogniu, aż odparuje. Dodajemy bulion drobiowy lub warzywny i gotujemy 10 minut.

KROK 3: Następnie zupę blendujemy, doprawiamy solą i pieprzem i przelewamy do kokilek. Na wierzchu układamy grzanki i posypujemy startym serem gruyère.

KROK 4: Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 160 stopni i zapiekamy, żeby ser się rozpuścił. Ozdabiamy świeżymi gałązkami tymianku. Francuską zupę cebulową podajemy zaraz po wyjęciu z piekarnika.