Zupa cebulowa

data aktualizacji: 2019.10.08 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 kg cebuli
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy
- 300 ml wytrawnego białego wina
- 1,5 litra bulionu drobiowego lub warzywnego
- bagietka
- tarty ser gouda
- sól i pieprz
- odrobina posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie:

Cebulę obrać i pokroić w półplasterki. W garnku rozgrzać masło i oliwę i smażyć cebulę przez ok. pół godziny, od czasu do czasu mieszając. Gdy cebula będzie złota, wlać gorący bulion, a następnie białe wino. Doprawić solą i pieprzem i gotować na niewielkim ogniu, pod przykryciem, kolejne pół godziny.

W międzyczasie rozgrzać piekarnik i upiec w nim kromki bagietki ze startym serem, oczywiście

przed samym podaniem zupy.

Zupę podawać w misce, z grzanką na wierzchu i posypaną natką pietruszki.

Smacznego!

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33470-zupa-cebulowa