

Francuska Zupa Cebulowa z Crock-Pot Express

Ta zupa uzyskuje swój piękny orzechowo-brązowy kolor po uprzednim podsmażeniu cebuli.

 Czas na High: 10 min

 Czas na Low: 20 min

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 duże białe cebule, pokrojone
- 50 g masła
- 1,2 litra bulionu warzywnego
- 1 garść świeżych liści szalwii
- 2 liście laurowe
- Sól i pieprz
- Do podania – 4 grube kromki francuskiego chleba, 4 plastry sera Gruyere, gałązki świeżego tymianku
-
-



Wykonanie:

Zdejmij pokrywkę z Crockpot Express i wybierz funkcję brown/sauté. Ustaw czas na 20 minut.

Rozgrzej urządzenie.

Dodaj masło, następnie cebulę i podsmaż, regularnie mieszając, aż cebula równomiernie się zarumieni i zmięknie.

Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i przykryj pokrywką. Zamknij i gotuj na ustawieniu Zupa przez 10 minut.

Gdy urządzenie zakończy gotowanie, pozostaw urządzenie na naturalny czas zwolnienia ciśnienia wynoszący 10 minut.

Ostrożnie uwolnij ciśnienie przed otwarciem.

Podawaj w miskach, podawaj z kromką chleba przykrytą plasterkiem sera. Udekoruj gałązkami tymianku.