

Zupa cebulowa

Proste wykonanie, klasyczne danie

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - cebula 1 kg pokrojona w pióra,
- - masło 100g,
- - koncentrat pomidorowy 2 łyżki,
- - bulion wołowy 1,5 l,
- - wino białe 200ml,
- - tymianek 4 gałązki,
- - pieprz 1 łyżeczka,
- - cukier 1 łyżeczka,
- - sól do smaku.,
- - tosty 6szt,
- - ser gruyere 6 plasterków.
-



Wykonanie:

Cebulę przesmaż na maśle dodając świeży tymianek, koncentrat pomidorowy i cukier. Całość przerzuć do Crock-Pota, zalej winem, bulionem. Ustaw urządzenie na High 3-4h. Przed podaniem dopraw solą i pieprzem a na wierzch zupy dodaj zapiekanego tosta z serem.