



Zupa Cebulowa

Nasza zupa cebulowa to prawdziwa uczta dla zmysłów, idealna na chłodne wieczory.

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 6-8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg cebuli, pokrojonej w cienkie plasterki
- 1/4 szklanki masła, roztopionego
- 1 1/2 łyżeczki cukru
- 1 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 6 gałązek tymianku, związanych sznurkiem
- 1 suszony liść laurowy
- 5 szklanek bulionu wołowego
- 1 łyżka octu winnego
- 12 kromek bagietki, każda o grubości 1,5 cm
- 170 g sera Gruyère, rozdrobnionego około 1 1/2 filiżanki
- Świeże liście tymianku do dekoracji



Wykonanie:

Ugotuj cebulę Wymieszaj cebulę z masłem, cukrem, solą i pieprzem w wolnowarze. Dodaj tymianek i liść laurowy. Gotuj na wysokim ogniu, mieszając raz połówie, przez 6-7 godzin.

Dodaj bulion Usuń tymianek i liść laurowy. Dodaj bulion i ocet, gotuj na wysokim ogniu przez około 30 minut.

Przygotuj bagietkę i ser Rozgrzej piekarnik. Przełóż zupę do foremek, na każdą po 2 kromki bagietki i ser.

Podpiec ser Piecz do roztopienia sera i uzyskania złotobrazowego koloru, około 3 minut. Posyp świeżymi listkami tymianku i pieprzem.