

Francuska zupa cebulowa

Wykwintna zupa we francuskim stylu, z chrupiącą grzanką i ciągnącym się serem.

 Czas na High: 2-3 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4-5 godz.

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 6 średnich cebul, drobno pokrojonych
- 1 łyżka stołowa cukru pudru
- 3 rozgniecione ząbki czosnku
- 200 ml wytrawnego białego wina
- 600 ml zagotowanego bulionu wołowego lub drobiowego
- 2 łyżki stołowe sosu Worcester lub Maggi
- 4 duże kawałki bagietki
- 100 g startego sera Gruyere lub sera Edam
- 2 łyżki stołowe brandy opcjonalnie
- Sól
- Świeżo zmielony czarny pieprz



Wykonanie:

Podsmaż oliwę, cebule, cukier, czosnek w garnku. Gdy zaczną delikatnie skwierczeć, dobrze zamieszaj i gotuj przez 10 min, aż wszystko zmięknie, po tym dodaj wino i całość podgrzej.

Przenieś składniki do naczynia Crock-Pot i ustaw na poziomie LOW.

Dodaj do naczynia gotujący się bulion, sos Worcester, sól, pieprz i dobrze zamieszaj.

Przykryj wolnowar pokrywką i gotuj przez 4-5 godzin na poziomie LOW.

W międzyczasie, przyrumień pieczywo z obu stron, posyp sporą ilością sera i opiecz aż się zarumieni.

Przed końcem gotowania dolej brandy i wymieszaj, następnie przelej zupę do nagrzaných wcześniej miseczek i przykryj grzanką z serem.

Na koniec możesz posypać zupę odrobiną pietruszki.