

## Zupa cebulowa



**Kuchnia:** francuska

**Czas przygotowania:** powyżej 90min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 5/10

### Składniki:

- cebule - 5 szt.
- masło - 6 łyżek
- bulion - 1 l
- wino - 100 ml
- sól
- pieprz
- pieczywo - 3 kromki
- parmezan

### Opis przygotowania:

Z włoszczyzny ugotować bulion. Cebulę obrać i pokroić w krążki. W głębokim rondlu rozpuścić masło i zeszklić cebulę, ciągle mieszając (lubi się przypalać). Cebulę przełożyć do garnka z bulionem i gotować aż ściemnieje. Następnie z zupy zrobić krem. Najlepszy jest blender, ale ja mam tylko przyrząd do robienia koktajli. Robię w nim wszystkie zupy kremy. Na koniec dolać wino. Gotować jeszcze kilka minut. Grzanki można zrobić na patelni (pokroić chleb i podsmażyć na maśle) lub po prostu wrzucić do tostera i pokroić przed podaniem.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**