








Zupa Cebulowa

 6+ porcji  50 minut

Składniki

- 1 kg cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1 l bulionu warzywnego
- 200 ml białego wina (opcjonalnie)
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól, pieprz, tymianek do smaku
- Grzanki i ser gruyère do podania

Przygotowanie

-  W dużym garnku rozgrzej masło i oliwę, dodaj pokrojoną w piórka cebulę i czosnek. Smaż na małym ogniu, aż cebula się skarmelizuje (około 20 minut).
-  Wlej wino (jeśli używasz) i gotuj przez 5 minut, aż alkohol odparuje.
-  Dodaj bulion warzywny, dopraw solą, pieprzem i tymiankiem. Gotuj na małym ogniu przez 20 minut.
-  Podawaj zupę z grzankami i roztopionym serem gruyère.