



ZUPA CEBULOWA PANI WEASLEY
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 1 kg cebuli,
- 4 szklanki wody,
- łyżka cukru,
- 5 łyżek klarowanego masła, plus 2 kawałki zwykłego do posmarowania kromek,
- pół bagietki,
- 2 kulki mozzarelli,
- starta gałka muszkatołowa (najlepiej świeża),
- sól i pieprz.

Wykonanie:

1. Cebulę obierz i pokrój na 0,5 cm plastry. Nie musisz robić tego starannie.
2. Na patelni rozpuść masło klarowne. Gdy będzie gorące, dodaj plastry cebuli i smaż je na średnim ogniu około 20 minut. Cebula powinna lekko się rozpadać.
3. Gdy plastry staną się złoto-brązowe, dodaj cukier i zwiększ ogień. Cebula powinna się w tym czasie karmelizować.
4. Do garnka wlej wodę i dodaj cebulę z tłuszczem. Gotuj całość przez 30 minut na małym ogniu, aż cebula zamieni się w jednolitą, gładką masę – nic nie trzeba miksować.
5. Dopraw zupę solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
6. Bagietkę pokrój na ukośne pajdy i posmaruj je naturalnym masłem.
7. Przelej zupę do misek, ułóż na wierzchu wysmarowane kromki i plastry mozzarelli. Włóż naczynia do piekarnika.
8. Zapiekaj zupę w rozgrzanym do 180 – 200 stopni piecu do roztopienia sera. Powinno to trwać nie więcej niż 8 minut. Przy wyjmowaniu misek uważaj – będą bardzo gorące!