

Zupa serowo-cebulowa

receptura na 5 porcji

600ml mleka
400ml wywaru warzywnego
200g cebuli
150g sera gouda lub parmezanu
20g mąki pszennej
ok. 40ml masła
sól, biały pieprz
ciasto francuskie



**Wykonanie klasa IIIc TŻiUG:
Mateusz Maczużak, Kuba Orzechowski,
Magdalena Bojarzyńska, Aleksandra Balcerek,
Paulina Ciecuch
Fot. Małgorzata Włodarczyk**

400ml mleka zagotować z wywarem. cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na tłuszczu. Ser startować. Z masła i mąki w proporcji 1:1 sporządzić zasmażkę I stopnia i rozprowadzić pozostałą ilością mleka do otrzymania jednolitej konsystencji, a następnie zagęścić zupę, dodać cebulę, przyprawy i zagotować. Na końcu dodać ser, ale już nie gotować. Doprawić do smaku. Zupę rozlać do bulionówek. Z ciasta francuskiego wykroić kółka i przykleić do bulionówek. Wierzch ciasta posmarować masłem. Zupę zapiec w piekarniku. Podawać od razu po wyjęciu z piekarnika.



**Wykonanie klasa IIIc TŻiUG:
Mateusz Maczużak, Kuba Orzechowski,
Magdalena Bojarzyńska, Aleksandra Balcerek, Paulina Ciecuch
Fot. Małgorzata Włodarczyk**