

## **CEBULOWA ZAPIEKANA**

Wpisany przez Dana

środa, 28 marca 2007 21:13 - Poprawiony środa, 28 marca 2007 21:14

---

**1 1/2 l wywaru z kości i warzyw, 4 duże cebule hiszpańskie, 4 kromki razowego chleba, 2 łyżki masła, 1/8 - 1/4 l śmietany, 2 łyżki tartego ostrego sera żółtego, 2 żółtka, łyżka mąki, sól, pieprz, cukier, 1 łyżka siekanej natki pietruszki**

Kromki razowego chleba, posmarowane masłem, ususzyć w piecu, następnie połączyć na małe kawałki. Duże cebule pokrajać w kostkę i udusić na maśle na wpół rumiano, ciągle mieszając aby się nie spaliła. Zalać wcześniej ugotowanym mocnym rosółem, dorzucić razowca, dodać soli, pieprzu. Gotować pod przykryciem, aż się wszystko rozgotuje, przetrzeć przez gęste sito. Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić tym zupę i zagotować. Żółtka rozbić ze śmietanką, powoli wlać do zupy. Przeporcjonować do kokilek, posypać tartym serem i tuż przed wydaniem zapiec, aż ser się roztopi.

**wg Aliny Gniewkowskiej**