

Луковый суп с гренками под сырной корочкой

Ингредиенты

- Репчатый лук - 4 шт
- Тимьян - небольшой пучок
- Оливковое масло - 5 ст. л
- Белое вино - 100 мл
- Бульон - 1,5 л куриного
- Сыр Пармезан - 250 г
- Петрушка - 4 веточки
- Чиабатта - 8 ломтиков



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Лук нарежьте тонкой соломкой. Разогрейте в глубоком сотейнике немного растительного масла, убавьте огонь и томите лук вместе с половиной листиков тимьяна, пока лук не станет прозрачным и мягким. Влейте вино и дайте ему выпариться наполовину. Влейте бульон и варите суп 35-40 минут на среднем огне. В конце посолите, поперчите, добавьте 50 г тертого сыра и мелко рубленную петрушку, снимите с огня.

2

Готовый суп разлейте по жаропрочным горшочкам, выложите в каждый по ломтику хлеба, щедро присыпьте тертым сыром, листиками тимьяна и уберите в разогретую до 220 С духовку на 7-8 минут, чтобы сырная корочка успела подрумяниться.



Приятного вам аппетита :)