

СУП ЛУКОВЫЙ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

Послан S0SMOS - 03/01/2011 12:04

Один из любимейших французских супов нашей семьи. Жду отзывов..

СУП ЛУКОВЫЙ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

Ингредиенты

На 4 персоны: 750 г репчатого лука, 100 г сыра . горгонзола или мягкого пьемонтского сыра, 60 г сливочного масла, 25 г швейцарского сыра, 2 ст. ложки коньяка, хлебный мякиш, мускатный орех, соль, черный молотый перец.

Приготовление

На сковороде распустить сливочное масло, положить тертый лук и оставить на медленном огне.

Когда лук примет золотистый оттенок, залить 1,5 л кипящей Хваловской воды и прокипятить 5 мин., предварительно посолив, поперчив и добавив тертый мускатный орех.

В горшочке разложить слой хлеба, нарезанный ломтиками и подсушенный в духовке, крошить сыр горгонзола и залить луковым супом не более 3/4 горшочка, добавить коньяк и тертый швейцарский сыр.

Поместить в духовку с умеренной температурой на 25 мин.

=====