

Supa de ceapa

Supa de ceapa

Ingrediente :

500 g ceapa taiata fin, 1 l supa de carne limpede, 2 linguri unt sau grasime, 1 lingurita de faina, 1 pahar de vin (sau supa de carne), 5 felii subtiti de piine, 4-6 linguri cascaval ras

Preparare :

Se prajeste ceapa in unt sau grasime, la foc mijlociu, pina cind ceapa devine transparenta. Se presara faina si se toarna supa de carne. Se fierbe la foc mic 15 minute. Se adauga sare, piper si vin/supa. Se pune supa intr-o oala pentru cuptor si se aseaza deasupra feliile de piine peste care s-a presarat cascavalul ras. Se da la cuptorul incins la 190 grade Celsius 10 minute, pina cind se rumeneste cascavalul.