Užkepta svogūnų sriuba

Ingredientai

- 500 g Svogūnų
- 20 g MAGGI jautienos sultinio
- 1 l Vandens
- 50 g Sviesto
- 1 a.š Cukraus
- 2 Šaukštai Balzaminio acto
- 2 a.š Alyvuogių aliejaus
- 2 a.š Druskos
- 2 a.š Pipirų
- 250 g Prancūziško batono
- 100 g Ementalio sūrio

Instrukcija

1. Svogūnus supjaustyti pusžiedžiais ir kepinti keptuvėje su sviestu. Įberti šiek tiek cukraus ir užpilti balzaminio acto, kad svogūnai karamelizuotųsi. Kol svogūnai kepa, pasiruošti sultinio. Užvirinti 1 l vandens ir įdėti sultinio kubelius, kurie turi pilnai ištirpti. Po truputį užpilti sultinio ant svogūnų, kad juos apsemtų, pagardinti druska bei pipirais ir palikti pasitroškinti iki 40 min.

2. Prancūzišką batoną supjaustyti riekelėmis, sudėti į kepimo skardą, apšlakstyti alyvuogių aliejumi, pagardinti druska bei pipirais ir kepti iki 180°C įkaitintoje orkaitėje konvekciniu režimu, kol apskrus.

3. Troškintus svogūnus su visu skysčiu pilti į nedideles kepimo formeles, ant viršaus dėti skrudintas Baguette riekeles ir užberti ementalio sūrio. Kepti iki 180°C įkaitintoje orkaitėje konvekciniu režimu apie 10 minučių.

75 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	45.59 g
Energija	416.57 kcal
Riebalai	20.56 g
Baltymai	13 g