

Francuska supa od luka

Za 4 osobe

40 g margarina
2 kašike ulja
800 g crnog luka
kašika šećera
1,8 l goveđeg bujona
so i biber
žumance
50 g trapista
120 g lisnatog testa
2 parčeta hleba

Način pripreme

1. U dubokoj šerpi, na umerenoj vatri, dinstati luk sve dok ne omekša, nekoliko minuta. Posoliti.
2. Dodati šećer, pa dinstati još 15 minuta, mešajući, sve dok luk ne poprimi zlatno-smeđu boju i ukus karamela.
3. Naliti goveđu supu, promešati i sačekati da provri, pa povremeno mešajući kuvati još 20 minuta. Začiniti supu biberom i eventualno solju, vodeći računa da supa zadrži slatkast ukus karamela. Supu sipati u činije, koje treba da budu veličine za jednu osobu.
4. Od lisnatog testa napraviti dva poklopca, pa poklopiti posude. Staviti ih u zagrejanu rernu na 200 stepeni 10 minuta.
5. Pažljivo izvaditi posude, lisnato testo premazati žumancetom i dodati po listić sira. Takođe, i na svako parče hleba staviti po listić sira, pa sve zajedno vratiti u rernu nekoliko minuta, dok sir i poklopci ne poprimi zlatnu boju. Pečene krutone staviti u posude sa supom bezpoklopca.
6. Služiti vruće!