



hitra francoska čebulna juha

Chef eno rizvič

Vrsta jedi: juha / obara

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo sesekljamo in jo na olju prepražimo da dobi zlato rjavo barvo.Nato zalijemo z vinom in jušno osnovo ter kuhamo 15-20 minut.Solimo in popramo po okusu.Ko je juha kuhanata v ponvi popečemo toast in nanj položimo sir ter počakamo da se stopi in kruh damo v juho ter postrežemo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos toast
- 2 ščepec soli
- 2 jedilna žlica olja
- 1 ščepec popra
- 2 kos cebuli
- 1 dcl vina belega
- 2 kos sira (topljeni lističi)