

Lyoni hagymaleves

Hozzávalók:

- 6 nagyobb fej vöröshagyma (vagy más, édeskés pl. fehér hagyma)
- 1 evőkanál vaj
- 1 evőkanál olívaolaj
- kb. 1,5 liter húsleves alaplé
- 2-3 babérlevél, 1 kevés kakukkfű
- só, bors, barnacukor
- 6 szelet kenyér
- 6 szelet zsírosabb sajt (vagy kb. 25 dkg reszelhető sajt)

Elkészítés:

A megtisztított hagymát vékony karikákra szeleteljük, majd olvasztott vajon és olívaolajon közepes lángon, gyakori kevergetéssel pirítsuk meg. Egy kanál barnacukrot is tehetünk rá, ezzel picit karamellizáljuk, de nem többet! Amikor halványan megpirult, felöntjük alaplével beletesszük a zöldfűszer csokrot, sózunk, borsozzuk. Kis lángon 30 percig hagyjuk főni. Amikor kész, kihalásszuk a babérleveleket belőle.

Hőálló leveses tálkákba pirított kenyérszeletet teszünk, majd erre merjük a kész levest, és megszórjuk reszelt sajttal. Ha igazán tartalmas levest szeretnénk, akkor több réteget is halmozhatunk egymásra: kenyér – leves – kenyér – sajt-szelet – és a tetejére egy kis darab vaj. Előmelegített, 190 fokos sütőbe tesszük, 10 percig süssük, vagy amíg a sajt meg nem pirul, és nem kezd bugyogni.

Jó étvágyat!

