



Sibulasupp

🕒 u 20 minutit

🍴 neljale

KOOSTISOSAD

1 kg sibulaid
1 küüslauguküüs
1 loorberileht
paar tüümianioksa
1 sl jahu
0,75 dl poolkuiva šerriit
(või kuiva valget veini)
7,5 dl Matsimoka
naturaalset puljongit
4 viilu juuretisesaia
u 100 g juustu
(Gruyere või nt
keskmise
laagerdusega Gouda)
2 sl õli
veidi võid
soola, pipart

VALMISTAMINE

Koori sibulad, poolita ja viiluta õhukeselt.

Kuumuta malmpotis või sügavama panni põhjas 1 sl õli ja või ning lisa sibulad, hakitud küüslauk, loorber ja tüümian ning maitsesta kergelt soola-pipraga. Kuumuta keskmisest veidi madalama kuumuse juures aeg-ajalt segades u 45-60 minutit, kuni sibul on pehmenenud ja kuldpruuniks muutunud. Jälgi, et sibul kõrbema ei läheks, see teeb supi kibedaks. Lisa jahu ja kuumuta segades veel paar minutit. Nüüd kalla sibulatele šerri ja lase veidi aurustuda. Lisa puljong ja keeda madalal kuumusel kaane all veel 30 minutit.

Samal ajal määri saiad järele jäänud õliga ja rösti ahjus 200-kraadi juures u 5 minuti jooksul kuldpruuniks.

Tõsta valmis supp kuumakindlatesse kaussidesse, suru iga kausi sisse krõbe saiaviil ja kata see riivitud juustuga. Kuumuta ahjus grillrežiimi kasutades kuni juust on sulanud. Või valmista juustuga sai eraldi ja suska lihtsalt kaussi kuuma supi sisse.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja  TALUTURG



**RETSEPTI
AUTOR:**

B. Paju

