סדנה־לי

מרק בצל בסגנון צרפתי עם טוסט גבינה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**שעה ו־10 דקות**	**שעה ו־25 דקות**

ציוד: סיר כבד ותבנית

מצרכים

- ☐ 800 גרם בצלים פרוסים דק
- ☐ 30 גרם חמאה
- ☐ כף שמן זית
- ☐ כף קמח
- ☐ 1 ליטר ציר ירקות
- ☐ כפית טימין
- ☐ עלה דפנה
- ☐ חצי כפית מלח, לפי הציר
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 4 פרוסות לחם
- ☐ 100 גרם גבינה צהובה מגוררת

אופן ההכנה

1. מחממים חמאה ושמן בסיר כבד. מוסיפים בצלים וקורט מהמלח ומבשלים על אש בינונית־נמוכה 35–45 דקות, תוך ערבוב תכוף, עד זהוב עמוק.
2. אם התחתית משחימה מהר מדי, מוסיפים כף מים ומגרדים בעדינות. מוסיפים קמח ומערבבים דקה.
3. מוסיפים ציר בהדרגה, טימין, דפנה ופלפל. מבשלים 20 דקות וטועמים לפני הוספת מלח. מוציאים דפנה.
4. קולים פרוסות לחם, מפזרים גבינה ומשחימים בתנור על תבנית. מגישים על המרק או לצדו, בלי להכניס לתנור קערה שאינה מתאימה לכך.