

Supa de ceapa a la francaise

Ingrediente

*4 cepe mari
1 lingura de faina
sare
1 lingura de unt
100 g cascaval
1 lingura de gris
1 ou crud*

Preparare

Se curata ceapa si se taie pestisori. Se pune sa fiarba in apa calda si dupa zece minute se adauga un sos alb facut din unt si faina si subtiat cu supa sau apa calda. Se acopera vasul in care se face supa si se fierbe inca un sfert de ora impreuna cu o lingura de gris pus in ploaie. Odata cu grisul se adauga si sarea necesara. Cand supa este gata se drege cu ou batut spuma cu supa fierbinte, se rade deasupra cascavalul si se serveste fierbinte, cu crutoane de paine prajita.