

# Francia hagymaleves



- előkészület: 10 perc
- főzés: 20 perc

## hozzávalók 4 főre

- 4 közepes fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 l húsleves alaplé
- diónyi vaj
- 2 ek olívaolaj
- 1 dl száraz fehérbor
- szerecsendió
- fehérbors
- 15 dkg reszelt sajt (karakteresebb ízű félkemény sajttal a legfinomabb)
- 3 ek liszt
- 4 szelet toast

## elkészítés

1. A fokhagymát apró kockákra, a vöröshagymát vékony karikákra vágjuk; a vajon és az olívaolajon lassú tűzön megdinszteljük.
2. Meghintjük két evőkanál liszttel, párszor megkeverjük, majd felöntjük forró húslevessel.
3. Hozzáadjuk a fehérbort, megfűszerezzük és forrás után még 15 percig főzzük. (A hagymát ekkor botmixerrel pépesíthetjük, én azonban jobban szeretem hagymadarabokkal, így nálam ez a lépés elmarad.)
4. A leveses tálkákba reszelt sajtot teszünk, erre merjük a levest, frissen őrölt borsot tekerünk rá, hozzá pirítóst tálalunk.