



Hozzávalók:

1 evőkanál olaj, 2 evőkanál vaj, 5-6 csészényi vékonyan felszeletelt és gyűrűire szedett vöröshagyma, fél kiskanál kristálycukor, só, 3 evőkanál finomliszt, 6 csésze tartalmas húsleves, 1 csésze zamatos fehérbor, fél kiskanályi őrölt zsálya, 1 babérlevél, 8 kisujjni vastag szelet franciakenyér, 4 evőkanál olívaolaj, őrölt fekete bors, 2-3 evőkanál konyak, fél fej vöröshagyma, 35 dkg reszelt zsíros svájci sajt, 12 dkg parmezán sajt

1. Julia levesének elkészítése hosszadalmasabb, mint a hagyományos változaté, de megéri a fáradságot, mert nagyon finom!
2. Egy fazekat a tűzre teszünk, egy kicsit megforrósítjuk, majd beleöntjük az 1 evőkanál olajat (nem az olívát) és hozzáadjuk a vaj javát is. Amikor az utóbbi is fölolvadt benne, a szeletelt hagymát rárakjuk, és megkevergetjük, hogy a zsiradék a hagymakarikákat szép egyenletesen, körös-körül bevonja. Kis lángra állítjuk, és lefedve 20 percig pároljuk, de közben többször is ellenőrizzük, nehogy leégjen. Amikor kész, a hagymának teljesen üvegesnek és puhának kell lennie.
3. Ekkor közepesen erősre állítjuk alatta a tüzet, a cukrot és 1 kiskanál sót szórunk rá, majd többször megkeverve addig pirítgatjuk, míg a hagyma szép világosra karamellizálódik. Újra kis lángra állítjuk, a liszttel megszórjuk. 2-3 percig kevergetve pirítjuk, de ügyeljünk arra, hogy a liszt ne piruljon meg, inkább csak egy sűrű masszát képezzen a hagymával. Ehhez ha kell, tehetünk még bele egy kevés vajat.
4. 1 csésze húslevest ráöntünk, erőteljesen kevergetjük néhány másodpercig, azután hozzáöntjük a többi levest és bort is. A zsályával és a babérlevéllel fűszerezzük, fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefedjük, 30 percig főzzük.
5. A sütőt 160-170 °C-ra bemelegítjük. A kenyérszeletek mindkét oldalát olívaolajjal megkenjük, tepsibe rakjuk. A bemelegített sütőben 10-15 percig sütjük.
6. A levest megkóstoljuk, ha kell utána sózzuk, enyhén megborsozzuk, a babérlevelet pedig kidobjuk belőle. A konyakkal ízesítjük, a fél fej hagymát belereszeljük. A reszelt svájci sajtot

és a parmezánt összekeverjük, egy szűk maréknyit a leveshez keverünk belőle, a többit - a sajt nagy részét - eltesszük a tetejére.

7. A levest 8 tűzálló leveses csészébe merjük, tepsire rakjuk, s mindegyikre egy sült kenyérszeletet teszünk úgy, hogy minél jobban lezárja a levest. A maradék sajtot a kenyérszeleteken elosztjuk. A maradék vajat fölolvasztjuk, a maradék olívaolajjal együtt a sajtra locsoljuk. A sütőbe visszatoljuk, és 10-15 percig sütjük, hogy a sajt színesre olvadjon a kenyérszeleteken.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 425 kcal ● fehérje: 18,9 gramm ● zsír: 27,1 gramm ● szénhidrát: 18,5 gramm ● rost: 2,3 gramm ● koleszterin: 65 milligramm