



Hozzávalók:

20-25 dkg vöröshagyma, 3 dkg vaj, 1 evőkanál olaj, arasznyi póréhagyma, fél-fél csokor petrezselyem és metélőhagyma, 1 dl száraz fehérbor, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 kiskanál Worcester-mártás, 1 liter jóízű szűrt húsleves, 2 zsemle, tej a zsemle áztatásához, 10 dkg Gouda sajt

1. A vöröshagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, gyűrűire szedjük. Fazékban, az olvasztott vaj és olaj keverékében 4-5 perc alatt aransárgára sütjük. A megtisztított póréét vékony karikákra vágjuk, majd a pirított hagymához keverjük. Az apróra vágott petrezselyemmel és metélőhagymával megszórjuk.
2. A bort ráöntjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk, a Worcesterrel ízesítjük, és lefödve, kis lángon 5 percig pároljuk. Ezután a levessel fölöntjük, fölforraljuk.
3. Közben a zsemlet kisujjnyi vastag szeletekre vágjuk és a tejben megforgatva kivajazott tepsire rakjuk. Tetejüket reszelt sajttal meghintjük. Előmelegített, nagyon forró sütőben vagy grillsütőben addig sütjük, amíg a sajt a tetejére olvad és pirulni kezd.
4. A forró hagymalevest kiporciózzuk és a sajtos pirítós kíséretében tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 323 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.