

Cebula zapiekana z żółtkiem

czas: 105 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0 0

Składniki:

- 4 cebule średniej wielkości
- 40 g masła
- 1 liść laurowy
- 4 jaja Kotliny Natury
- 15 g mąki
- 100 ml wytrawnego białego wina
- 8 cm tobinambur
- 500 g soli gruboziarnistej
- starty drobno parmezan, sól i pieprz do smaku

Beszamel:

- 500 ml ciepłego mleka
- 40 g masła
- 40 g mąki
- 200 g startego parmezanu
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Rozsyp sól na dnie blachy i ułóż na niej umyte cebule. Piecz je w 180°C przez około 50 minut lub do momentu, gdy cebula zacznie brązowieć i mięknać w środku. Poczekaj, aż ostygnie i odetnij górę. Wyjmij miąższ cebuli łyżką, uważając, aby nie przebić skórki. Umieść puste cebule z powrotem na soli i przejdź do przygotowania nadzienia.
2. Posiekaj cebulę i podsmaż w małym garnku na maśle z liściem laurowym i szczyptą soli, ma się zarumienić. Całość gotuj pod przykryciem, około 30 minut na średnim ogniu, aż się skarmelizuje. Dodaj łyżkę mąki i gotuj, mieszając przez 2 minuty. Wlej białe wino i pozwól alkoholowi odparować, a następnie dodaj około 100 ml wody i delikatnie zagotuj, aby uzyskać konsystencję zupy.
3. Aby przygotować beszamel roztop masło w rondelku i dodaj mąkę. Gotuj przez kilka minut, mieszając, na średnim ogniu, aż zasmażka nabierze złotego koloru. Następnie wlej mleko i doprowadź do wrzenia, energicznie mieszając trzepaczką. Gotuj 2 minuty, a następnie zdejmij z ognia. Beszamel powinien być kremowy i bez grudek. Wmieszaj parmezan, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Dopraw solą i pieprzem.
4. W międzyczasie umyte topinambur pokrój w bardzo cienkie plastry. Plastry wymieszaj w misce z oliwą, solą oraz pieprzem. Ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i piecz przez 15 minut w 175°C. Pilnuj, żeby się nie przypaliły.
5. Wypełnij łupiny cebuli do połowy zupą cebulową, delikatnie umieść 1 żółtko w każdej z nich i dopraw solą. Następnie przykryj beszamelem i piecz w temperaturze 180°C przez 5 minut lub do uzyskania złocistego koloru na wierzchu. Po upieczeniu udekoruj chipsami z topinamburu. Podawaj z podpieczonym chlebem.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.