

## Cebulowy ramen z jajem

**czas:** 45 minut

**ilość:** 4 porcje

**poziom:** 0 0

### Składniki:

- 4 łyżki masła
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 8 cebul
- 8 ząbków czosnku
- 250 ml białego wina
- 4 gałązki tymianku
- 500 g makaronu ramen

#### BULION:

- 2 łyżki miodu
- 4 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki sosu rybnego
- 1,5 l bulionu wołowego lub wege
- ½ łyżeczki białego mielonego pieprzu

#### PODANIE:

- 4 żółtka Kotliny Natury w temperaturze pokojowej
- 4 łyżki prażonego sezamu
- 4 łyżki posiekanej dymki
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju sezamowego
- starty ser cheddar

### Przygotowanie

1. Obierz cebule, przekrój je na pół i zdejmij skórki, odkładając łupiny na później. Cebule pokrój drobno wzdłuż włókien (dzięki temu lepiej zachowają kształt), a czosnek obierz i pokrój w plasterki.
2. Do garnka średniej wielkości z pokrywką, postawionego na dużym ogniu, dodaj masło, olej roślinny, cebule, czosnek i 1 łyżeczkę soli. Mieszaj, aż masło się rozpuści. Przykryj pokrywką i zmniejsz ogień na niski. Cebulę duś na maśle przez 20 minut, mieszając i sprawdzając, aby uniknąć przypalenia- możesz dodać odrobinę wody.
3. W międzyczasie połącz wszystkie składniki bulionu oraz szczyptę soli w dużym dzbanku. Odstaw. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie odcedź i opłucz zimną wodą. Odlóż na bok.
4. Po 20 minutach gotowania cebuli wlej wino i zwiększ ogień. Gotuj przez 5 minut, od czasu do czasu mieszając, aż cały płyn odparuje, a cebula delikatnie się przyrumieni i skarmelizuje. Dodaj mieszankę bulionu i tymianek, a następnie dobrze wymieszaj. Na wierzchu ramen połóż odłożone łupiny cebuli, przykryj pokrywką i zmniejsz ogień na niski. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut.
5. Usuń łupiny cebuli z garnka. Dodaj 4 łyżki startego cheddara i trzy łyżki soku z cytryny do ramenu, a następnie dokładnie wymieszaj. Nalej zupę cebulową do czterech misek, rozdziel makaron między miski, kładąc go na powierzchni zupy. Na wierzch zetrzyj cheddar i włóż po jednym surowym żółtku do każdej porcji. Posyp prażonym sezamem, olejem sezamowym i zieloną dymką.

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.