

100 g sera żółtego gruyere pokrojonego na kawałki
400 g cebuli pokrojonej na połówki
30 g masła
100 g [wytrawnego białego wina](#)
600 g wody
2 kostki [bulionu wołowego](#)
1 liść laurowy
1/4 łyżeczki suszonego tymianku
1 bagietka

- do naczynia miksującego włożyć ser, rozdrobnić – 8 sek., obr. 6, przełożyć do innego naczynia
- do naczynia miksującego włożyć cebulę, rozdrobnić – 5 sek., obr. 5
- dodać masło i [wino](#) , dusić – 10 min, obr. soft, temp. 100 st.
- dodać wodę, [kostki bulionowe](#) , liść laurowy i tymianek, gotować – 30 min, obr. soft, 100 st.
- bagietkę pokroić na kromki i opiec z obu stron na suchej patelni, posypać rozdrobnionym serem, zapiec w piekarniku aż ser zacznie się topić
- przelać zupę do misek, do każdej włożyć grzanekę i posypać resztą sera

Uwaga: ser gruyere można zastąpić ementalerem.