

Zupa cebulowa

Przepis dodany przez użytkownika ds



Kremowa zupa z cebuli i grzanki. Bardzo prosta i bardzo smaczna, choć wyglądem nie zachęca;)

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Cebula - 4 średnie szt.
- Bulion drobiowy/ warzywny - 1 l
- Mąka pszenna - 2 łyżka(i)
- Pieprz i sól do smaku -
- Oliwa - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebule obieramy i kroimy w kostkę. Dusimy na oliwie aż nabierze złotego koloru. Dodać mąkę i smażyć jeszcze przez kilka minut uważając aby nic się nie przypaliło. Cebulę zalewamy rosołem i gotujemy ok.20 minut. Następnie zupę miksujemy, ewentualnie przecieramy przez sito. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem.
- 2.** Kromki chleba kroimy w kostkę i wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Trzymamy na ogniu aż nabiorą z obu stron rumianego koloru. Grzanki można również zrobić w piekarniku. Przed pokrojeniem w kostki można posmarować je masłem.