

Duszona cebula, prawie...postna



1J1O1L1A1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	wg potrzeby
kostka rosółowa	1/2 szt
majeranek	do smaku
bazylia	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	4-5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane cebule kroimy nie za cienko, wrzucamy na patelnię z oliwą. (Jeśli jest to cebula wyrastająca już na wiosnę, odcinamy szczypiar, który dodajemy posiekany w połowie duszenia cebuli). Dusimy pod przykryciem. Dodajemy rozgniecione pół kostki rosółowej, wlewamy trochę wody przegotowanej. Dusimy nadal pod przykryciem, na zmniejszonym ogniu. Gdy cebula staje się miękka, posypujemy przyprawami, możemy dosolić i już bez przykrycia kilka minut dusimy/smażymy.

Smacznego

Spożywamy z pieczywem.