

Zupa cebulowa rumiana



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	30 dag
masło	4 dag
karmel	1 łyżka
mąka	4 dag
sól	do smaku
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drobno pokrojoną cebulę zrumienić na maśle, dodać 1 litr wody i kostkę bulionową. Gotować około 25 minut. Odlać kilka łyżek wywaru, wystudzić a resztę zmiksować. Mąkę zrumienić na sucho, rozmieszać z przestudzonym wywarem, dodać do zupy, zagotować. Dodać karmel by zupa uzyskała ładne zabarwienie i właściwy smak. Przyprawić do smaku solą. Podawać z grzankami.