

Zupa czosnkowa z grzankami



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

czosnek	8 ząbków
cebula	2 sztuki
ziemniak	2 sztuki
rosół z kury Kucharek	1,5 litra
bułki	2 sztuki
masło klarowane	3 łyżki
ser ementaler	200 gramów
szczypiorek	1 pęczek

Do smaku:

Kucharek przyprawa uniwersalna

czarnuszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać z łupinek i pokroić w plasterki czosnek. Obrać i pokroić w kostkę cebulę. Obrać i pokroić w kostkę ziemniaki. Pokroić pszenne bułki w kostkę. Zetrzeć ser. Posiekać szczypiorek.

Na patelni na łyżce masła klarowanego zeszklić na złoty kolor grzanki.

W dużym garnku na maśle zeszklić cebulę, czosnek. Dodać pokrojone ziemniaki. Zalać warzywa rosółem i ugotować do miękkości.

Tak przygotowaną zupę doprawić do smaku. Można ją zmiksować lub podawać bez zмикsowania. Zupę czosnkową przed podaniem posypać serem, szczypiorkiem, czarnuszką i grzankami.