

zupa parmezanowa na zasmażce

SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	4 łyżki
mąka z pełnego przemiału	2 łyżki
woda	8 szklanek
cebula	
masło	1 łyżka
śmietana	2 łyżki
parmezan	2 łyżki
kminek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rumienię mąkę na kolor kasztanowy i studzę . Do mąki dodaję stopniowo zimną wodę, ciągle mieszając. Dodaję cebulę, kminek, solę i gotuję pół godziny. Wyjmuję cebulę, nakładam trochę sera, śmietany i masła do talerzy, zalewam zupą.