

## Zupa z drożdży

### DAGMARA12



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>drożdż</b>	4 dag
<b>mąki</b>	2 łyżki
<b>suszonej natki pietruszki Prymat</b>	2 łyżki
<b>papryki słodkiej i kminku mielonego Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>masła</b>	2 łyżki
<b>sól do smaku</b>	1 szczypta
<b>cebula</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić i zeszklić na maśle. Dodać pokruszone drożdże i mieszając smażyć, aż się zrumienią. Wsypać mąkę, kminek, słodką paprykę i zalać 6 szklankami zimnej wody. Energicznie wymieszać i gotować 10 min. Posypać suszoną natką pietruszki i podawać z grzankami.