

zupa z trybuli



SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	1 łyżka
cebula	1/2 sztuki
ziemniaki	3 sztuki
mąka	2 łyżki
wywar z warzyw	2 l
sól	
pieprz	
śmietana	2 łyżki
trybula	2 (posiekana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w dużym garnku rozgrzewam margarynę i obsmażam cebulę, dodaję pokrojone w kostkę ziemniaki, posypuję mąką i smażę razem jeszcze przez kilka minut. Wlewam wywar z warzyw, solę, gotuję 30 minut, odcedzam, do talerzy nakładam trochę posiekanej trybuli i śmietanę i wlewam gorącą zupę.