

Zupa z drożdży



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdż	4 dag
mąki	2 łyżki
suszonej natki pietruszki Prymat	2 łyżki
papryki słodkiej i kminku mielonego Prymat	1 łyżeczka
masła	2 łyżki
sól do smaku	1 szczypta
cebula	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.