

dzieci gotują - zupa cebulowa



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule drobno pokrojone	4
sól	
pieprz	
masło	1/3 kostki
1 łyżka mąki pszennej	
grzanki	
ser żółty	
woda	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na łyżce masła przesmażyła cebule, dodała łyżkę mąki, zamieszała zalała bulinem, dodała resztę masła i gotowała 20 minut. Przyprawiła solą i pieprzem oraz kosteczką czosnkową. Odstawiła i poczekała aż ją zmiksuje zupę. Na dno miseczek wsypała starty ser i zalała zupą posypała grzankami. Grzanki zrobiła z kromki chleba pokrojonej w kosteczki, polane oliwą z oregano i obsypane suszonym oregano i czosnkiem i uprzyła na suchej patelni. Zupa wyszła pyszna!