

krem z cebuli



IWA27



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	0,5 kg
czosnek	1 główka
marchew	2 sztuki
seler	0,5 sztuki
natka pietruszki	1 pęczek
bagietka	1 sztuka
ser żółty	15 dag
serek topiony śmietankowy duży	2 sztuki
woda	2 litry
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło	1 łyżka
olej do smażenia	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na gotującą się wodę wrzucić seler przekrojony na pół marchewki i natkę pietruszki (związać pęczek nitką) zagotować bulion, pod koniec gotowania dodać kostkę rosołową. Na patelni roztopić masło dodać 2 łyżki oleju. cebule obrać pokroić w piórka, czosnek przecisnąć przez prasę, wrzucić na patelnię do rozgrzanego masła i oleju, smażyć do miękkości. Następnie cebulkę zblendować na gładką masę. Z bulionu wyjąć warzywa i natkę, dodać zblendowaną cebulkę, dodać serki topione, gotować aż serki się rozpuszczą. doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Podawać z grzankami zrobionymi z bagietki i startym żółtym serem. Ja dodaje także uprzednio gotowaną w bulionie marchewkę, pokrojoną w kosteczkę.

