

Zupa z lubczyku



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	2 łyżki
cebula	2 szt
mąka	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
bulion	3,5 szklanki
lubczyk	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule posiekać w kostkę i zeszklić na roztopionym maśle. Opruszyć mąką, wlać bulion i zagotować. Wywar doprawić solą i pieprzem. Lubczyk opłukać, osuszyć i posiekać. Dodać do gotującej się zupy i ok 5 min gotować na małym ogniu pod przykryciem. Podawać z rozłożonymi na talerzu pierożkami tortellini lub polskimi np. z mięsem.