

rozgrzewająca zupa cebulowa



CUKIERENKAKLEMENTYNKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	6 sztuk
marchewki	2
pietruszka	1 szt
seler korzeniowy	1/2
ząbek czosnku	3
kości wędzone	1 szt
por (biała część)	1/2
pasta chili	1/2 łyżeczki
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
Majeranek suszony Prymat	
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej	1 łyżka
grzanki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać. Wędzonkę, marchewkę, korzeń pietruszki i selera zalać dwoma litrami wody. Wrzucić ziele angielskie i liść laurowy, gotować na małym ogniu około godziny. W tym czasie cebulę i pora pokroić w piórka i podsmażyć na złoto na oleju. Wrzucić do wywaru, dodać majeranek i pastę paprykową, doprawić solą i pieprzem. Na końcu do zupy przecisnąć czosnek. Podawać z grzankami.