

Zupa cebulowa z grzankami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 kg
bulion warzywny	1 litr
mleko	120 ml
Kminek mielony Prymat	1 szczypta
gałka muszkatołowa	1 szczypta
kromki z bagietki	10 sztuk
sól do smaku	
pieprz do smaku	
ser żółty	10 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy , kroimy w plasterki i szklimy na maśle. Dodajemy bulion i gotujemy 15 minut. Wlewamy mleko , doprawiamy przyprawami do smaku. Robimy grzanki, kromki bagietki nacieramy czosnkiem , posypujemy serem tartym i wstawiamy do piekarnika na 10 minut. Zupę podajemy z grzankami.