

zupa cebulowa



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	50 dag
masło	4 dag
woda	1 i 3/4 l
białe wino	1 i 1/2 k
cukier	1łyżeczka
przyprawy	
parmezan	starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i drobno posiekać, zarumienić na maśle, wrzucić do wrzącej wody i gotować 10 minut. Pod koniec gotowania dodać kostki bulionowe i przyprawić solą i pieprzem Prymat oraz imbirem. Po zestawieniu z ognia dodać białe wino i karmel (zarumieniony wcześniej na patelni cukier) oraz starty parmezan.