

Zupa cebulowa



ANETA2208



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	0,5 kg
masło	0,75 g
wywar drobiowy	1,5 l
ząbek czosnku	1
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
bagietka	1
rumianek	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę. W garnku rozpuścić masło, dodać cebulę, którą należy długo smażyć na wolnym ogniu, aż do całkowitego rozmiękczenia jej tkanek. Patrzymy żeby cebula nie przypaliła się (musi mieć jasny kolor). Do cebuli dodajemy czosnek, wino, wywar. Doprawiamy solą i piprzem. Gotujemy 20min.

Jak podzielimy na porcję to wierzch posypujemy żółtym serem. Przed samym podaniem zapiekamy przez 5 min w 150 stopniach C. Podajemy z grzankami które robimy z bagietki