

Zupa cebulowa



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duże cebule	4
marchewki	2
kostki rosółowe	2
mąki pszennej	2 łyżki
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule kroimy i wrzucamy do dużego garnka na rozgrzany olej, posypujemy przyprawą uniwersalną. Smażymy aż będzie zrumieniona, posypujemy mąką i mieszamy. Gdy zrumieni się jeszcze bardziej zalewamy wodą (tak do połowy garnka). Wrzucamy pokrojoną w kostkę marchew, pietruszkę, seler i ziemniaki, gotujemy do miękkości. Zdejmujemy z ognia i miksujemy. Dolewamy wody (do pełnego garnka), doprowadzamy do wrzenia, przyprawiamy.

Zupka najlepiej smakuje z ciepłym chlebem lub grzankami.