Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Zupa cebulowa

Z grzankami jest rewelacyjna.

Składniki:

- natka pietruszki, 5 g
- bazylia, 2 g
- olej sojowy, 1.5 łyżk.
- marchew, 3 szt.
- sól spożywcza, 2 g
- woda, 4 szkl.
- cebula, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Pokroić w krążki cebul, zalać 3 szklankami wrzącej wody, posolić, ugotować i zmiksować. Ugotowane 3 marchwie w 1 i 1/2 szklanki wrzącej wody i dodać sól. Wywar z marchwi dolać do zupy cebulowej. Dodać 1 i 1/2 łyżki oleju sojowego. Przyprawić bazylią. Posypać koperkiem lub zieloną pietruszką. Podawać z grzankami z podsuszonego chleba razowego pokrojonego w kostkę.