



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Zupa cebulowa

Jest lżejsza niż tradycyjna zupa grzybowa i serem
żółtym .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- ziemniak, 500 g
- pietruszka, 1 szt.
- żeberka, 1 kg
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- cebula, 500 g
- marchew, 3 szt.
- seler, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1 . Do 3 l wody włożyć po porcjowane żeberka . Przyprawić solą oraz pieprzem i ugotować bulion . Cebule obrać i pokroić w piórka .2 . Marchewki , pietruszkę , seler oraz ziemniaki obrać , umyć , a następnie pokroić w kostkę .3 . Do gotującego się bulionu wsypać pokrojone warzywa . Zupa powinna gotować się tak długo , aż składniki przejdą smakiem i zapachem bulionu . Podczas gotowania całość przyprawić według uznania solą oraz pieprzem . Podawać ozdobione natką pietruszki .

