



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

Zupa cebulowa

szybka do przygotowania, bardzo aromatyczna zupa.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- czosnek granulowany, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 2 szczypta
- olej, 3 łyżk.
- chleb , 1 szt.
- śmietana, 5 łyżk.
- ziemniak, 4 szt.
- mąka , 3 łyżk.
- kostka rosołowa, 3 szt.
- cebula, 1 kg

Sposób przygotowania:

1.Cebulę pokroić w talarki.Na patelni rozgrzać olej i zrumienić cebulę.Podlać wodą i dodać 1 łyżkę wegerty.Wymieszać i gotować,aż woda wyparuje około 20 minut.2.Cebulę zmiksować.W garnku zagotować około 2 litrów wody,dodać kostki rosołowe i ugotowane ziemniaki pokrojone w kostkę.Dodać zmiksowaną cebulę.Zagotować.3.Mąkę wymieszać ze śmietaną i dodać do gorącej zupy.Chleb pokrpić w kostkę i wyłożyć na polaną olejem blachę.Piec około 20 minut.Przed końcem pieczenia posypać granulowanym czosnkiem i pieprzem.Zupę w talerzach posypać grzankami.

