

Krem z cebuli



Składniki

cebula
masło
serek topiony
bulion
szczypiorek
sól, pieprz
chleb

Opis wykonania

Pyszna zupa cebulowa.

Cebulę kroimy w piórka. W garnku rozpuszczamy masło i smażymy cebulę do miękkości około 15 minut. Uważając by się nie przypaliła (dodawać masła lub podlewać bulionem). Gdy cebula będzie już miękka, dodać szklanę bulionu i serek topiony. Gotować do rozpuszczenia serka i zmiksować. Następnie przygotować grzanki (chleb pokroić w kostkę i prażyć na suchej patelni z dodatkiem ulubionych przypraw). Do zupy dodać resztę bulionu, przyprawić. Przygotować szczypiorek i tarty ser do posypania na górę.