

Zupa cebulowa



Składniki

2 litry wody (lub wcześniej przygotowanego mięsnego wywaru)
kostka rosółowa
5-6 cebul średniej wielkości
3 łyżki masła
sól, pieprz, tymianek

Opis wykonania

Gęsta, rozgrzewająca, aromatyczna, i co ważne, zdrowa zupa cebulowa to świetna propozycja na zimowe dni. Wywodząca się z tradycyjnej kuchni francuskiej, zupa cebulowa przeszła u nas różnego rodzaju, mniejsze lub większe, metamorfozy i aktualnie możemy ją przygotować na rozmaite sposoby. W każdej wersji pozostaje niezmiennie pyszna i sycąca. U nas znajdziesz prosty, tradycyjny przepis na zupę cebulową, którą przygotujesz w, dosłownie, 20 minut.

Cebulę obierz i drobno pokrój.

Masło rozgrzej w garnku, dodaj cebulę i duś pod przykryciem aż zmięknie i zacznie się rozpadać. W międzyczasie dolej niewielką ilość wody, aby zawartość się nie przypaliła.

Cebulę przelóż do większego garnka i zalej wywarem. Gotuj wszystko jeszcze kilkanaście minut. Dopraw solą, pieprzem i odrobiną suszonego tymianku.

Tak przygotowaną zupę możesz podawać w tej formie lub zblendować, jeśli jest taka konieczność.