

Zupa cebulowa



Składniki

cebula
masło
serek topiony
bulion
szczypiorek
chleb

Opis wykonania

Pyszna, aromatyczna zupa cebulowa dobra zarówno na chłodne jak i gorące dni.

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 do posypania na górę.