

Zupa cebulowa z grzankami z serem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 25 Stycznia 2013r. o 13:37

Tagi: [cebula](#), [zupa](#)

Rodzaj dania: [warzywa zupy](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

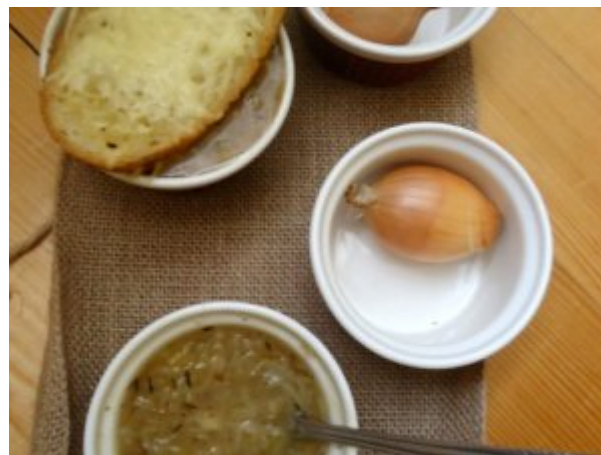
Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cebula	3	szt.	warzywa
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płynny i sosy
ziele angielskie	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
liść laurowy	1	szt.	przyprawy i zioła
bulion	1,5	l	płynny i sosy
zioła prowansalskie	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
chleb pszenny	6	kromka	dodatki
ser żółty dowolny	120	g	nabiał
masło	2	łyżka	nabiał

Opis

Cebule obieram, kroję w cienkie półplasterki i podsmażam na rozgrzanym tłuszczu na patelni. Podsmażoną cebulę przekładam do garnka i zalewam ją gorącym rosołem. Dodaję ziele angielskie, liść laurowy, zioła i gotuję całość pod przykryciem ok. 20 minut, aż cebulka zmięknie. W tym czasie przygotowuję grzanki. Kromki chleba smaruję cienko masłem i posypuję startym na dużych oczkach tarki serem żółtym. Gotową zupę rozlewam do miseczek lub kokilek, nad każdą zupą kładę kromkę z serem i wstawiam na chwilę do mikrofalówki albo do piekarnika tak aby ser na grzance się roztopił. Podaję zaraz po przygotowaniu.



Dla ilu osób: 6

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: