



Zupa cebulowa

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zabijaczka2](#), dnia 23 Sierpnia 2011r. o 19:14

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

Rodzaj dania: [zupy](#)

Rodzaj kuchni: [francuska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cebula	3	szt.	warzywa
kostka rosółowa mięsna dowolna	1	szt.	przyprawy i zioła
oliwa z oliwek	2	łyżka	płyny i sosy
ser owczy	200	g	nabiał
chleb pszenny	2	kromka	dodatki
masło	1	łyżka	nabiał
zioła prowansalskie	1	szczypta	przyprawy i zioła
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Kostkę rosółową rozpuścić w 500 ml. wody, zagotować. Cebulę obrać i pokroić w cienkie plastry. Podsmażyć na oliwie na złoty kolor. Włożyć do garnka z bulionem i chwilę pogotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Ser pokroić w grubą kostkę. Chleb pokroić w kostkę i usmażyć na maśle na grzanki. Na talerz włożyć porcję sera i garnek, zalać gorącą zupą i posypać ziołami.

Dla ilu osób: 2

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: