

Zupa cebulowa

data aktualizacji: 2020.09.24 autor: Redakcja



Składniki:

40 dkg cebuli (najlepsza cukrowa)
oliwa z oliwek
kieliszek białego wina wytrawnego
2 liście laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
3 ząbki czosnku
10 ziaren pieprzu
mielona gałka muszkatałowa
rosół z kurczaka
masło
bagietka
ostre ser żółty

Wykonanie

Obierz cebulę i pokrój w cienkie plasterki.

Rozgrzej oliwę z odrobiną masła w garnku i wrzuc przygotowaną cebulę. Smaż, aż cebula się zeszkli i lekko zezłoci.

Wlej białe wino i pozwól odparować alkoholowi przez kilka minut. Dodaj bulion. Wrzuc do garnka liść laurowy, pieprz, ziele angielskie i czosnek (możesz zioła zapakować do chusteczki z lnu i zawiązać ją w supełek, a po zagotowaniu zupy usunąć ją:-) Nie zapomnij o dodaniu niewielkiej ilości gałki muszkatałowej.

Gotuj przez około 30 minut.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36590-zupa-cebulowa>