

Cebulowa zupa krem

Autor: **Goblnek**Przepisów: **49** Ocena: **1149**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 5 dużych cebul
- 100 g ziołowego serka topionego
- 3 duże ziemniaki
- 1 duża marchewka
- 6 szklanek bulionu warzywnego
- sól, pieprz, gałka muskatołowa
- oliwa do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i marchewkę pokrój w kostkę, ugotuj w bulionie do miękkości. Cebule pokrój i podsmaż na oliwie. Dodaj do ziemniaków i marchewki i gotuj razem przez chwilę (ok. 10 min). Dopraw do smaku.
- 2 Zupę zmiksuj na gładki krem. Dodaj pokrojony na małe kawałki serek topiony i ponownie wstaw na gaz, gotuj aż do rozpuszczenia serka.

Twoje notatki do przepisu: