

# Zupa brukselkowa



Autor: **leopard28**  
Przepisów: **131** Ocena: **2572**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- cebula, obrana i pokrojona w piórka, 450 g
- masło, 30 g
- cukier trzcinowy, 1 płaską łyżka
- wywar z kurczaka, warzyw, 1,2 litra
- brukselka pokrojona na pół, 450 g
- tymianek, 1/2 łyżeczki
- oregano, 1/2 łyżeczki
- pieprz cayenne, szczypta
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- śmietana kwaśna lub jogurt grecki

## Sposób przygotowania:

- 1 W garnku roztopić masło, wrzucić cebulę i dusić ją na małym ogniu pod przykryciem ok. 30 minut. Cebulę należy co jakiś czas mieszać, aby się nie przypalała. Dodać cukier, wymieszać i dusić bez przykrycia 10-15 minut.
- 2 Dodać brukselkę, wywar, oregano, tymianek. Gotować jeszcze ok. 15 minut - brukselka powinna być miękka, ale nie rozgotowana. Doprawić solą, pieprzem. Podawać z jogurtem.

## Twoje notatki do przepisu: