

# Zupa cebulowa z bagietką i gorgonzolą - najlepsza!



Autor: **szefowa-kuchni**  
Przepisów: **475** Ocena: **11586**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Zupa:
- 1 kg cebuli (waga po obraniu)
- 2 marchewki
- 3 średnie ziemniaki
- około 1/2-1 łyżeczka gałki muskatołowej
- 2 łyżki vegety
- 2 łyżki śmietany
- sól, pieprz
- 3 łyżki masła
- ...
- Dodatki:
- bagietka
- ser żółty w plastrach
- ser gorgonzola

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w dużą kostkę. Podsmażamy na rozgrzanym maśle, posypujemy vegetą. Smażymy aż się zeszkli. Wtedy zalewamy 2 litrami wody, dosypujemy przyprawy, dodajemy pokrojoną marchew i ziemniaki. Gotujemy przez około 1 godzinę.
- 2 Kiedy zupa przestygnie blendujemy ją na gładki krem. Dosypujemy gałkę muskatołową (zaczynamy od 1/2 łyżeczki, próbujemy i wtedy ewentualnie dosypujemy więcej), doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- 3 Bagietki kroimy na kawałki, na każdym kawałku układamy 1/2 plasterka sera. Zapiiekamy w temperaturze 180 stopni aż ser się rozpuści. układamy je w zupie, posypujemy gorgonzolą.

## Twoje notatki do przepisu: