

Zupa cebulowa z grzanką

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18990**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 7 cebul
- 2 ząbki czosnku
- 1 litr esencjonalnego bulionu wołowego
- 10 dag żółtego sera
- 200 ml białego wina
- 1/2 bagietki
- 2 łyżki oleju do smażenia
- słodka mielona papryka
- szczypta cukru
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule i czosnek obierz. Cebule potnij w półplasterki, a ząbki czosnku przeciśnij przez praszkę. W garnku rozgrzej olej, zeszklij na nim cebulę i czosnek. Zalej je bulionem. Doprowadź do wrzenia.
- 2 Żółty ser zetrzyj na tarce o dużych otworach. Kiedy zupa zagotuje się, dolej do niej wino. Zmniejsz płomień i przypraw do smaku solą, pieprzem, papryką i cukrem. Gotuj 20 minut.
- 3 Bagietkę potnij. Zupę rozlej do kokilek. Włóż po 2 kromki bułki. Posyp serem. Zapiekać 10 minut w 200 st.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: