

Zupa cebulowa z grzankami i serem

Autor: **Cloni**

Przepisów: 7 Ocena: 21



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- wywar (może być rosół z niedzieli lub kostki bulionowe)
- 3 cebule (czerwone lub białe)
- chleb tostowy
- ząbek czosnku
- przyprawa do ziemniaków
- ser żółty

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokrojoną w piórka podsmaż na odrobinie oleju w rondelku.
- 2 Zalej ją ok 1 L wywaru i gotuj na małym ogniu ok 30 minut, aż cebula odda smak i będzie miękka.
- 3 Kilka kromek chleba tostowego pokrój w kostkę. Rozgrzej ok 3 łyżek oliwy i dodaj pokrojony w plasterki czosnek. Przesmaż go i wyjmij. Na aromatyczną oliwę wrzuć chleb i mieszaj na średnim ogniu. Zasyp całość ok łyżką przyprawy do ziemniaków. Grzanki smaź dopóki się nie zrumienią.
- 4 Gotową zupę nalej do miseczki, włóż kilka grzanek i zasyp odrobiną startego sera.

Resztę grzanek oczywiście dogryzaj:)

Twoje notatki do przepisu: