



przepisy.pl

Kremowa zupa z młodej cebuli



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- margaryna - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- śmietana 36% - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jasną część dymki pokrój drobno. Zielone części posiekaj i odstaw na później. Czosnek również posiekaj.
2. Podsmaż cebulę wraz z czosnkiem w garnku z oliwą. Po chwili smażenia dodaj margarynę i poczekaj, aż cebula zrobi się szklista.
3. Zupę Knorr wymieszaj z 500 ml wody i wlej do garnka z cebulą.
4. Dodaj śmietankę, dokładnie wymieszaj i gotuj około 5 minut.
5. Zmiksuj zupę. Możesz również przetrzeć ją przez drobne sitko. Dzięki temu będzie jeszcze bardziej aksamitna i kremowa.
6. Gotową zupę nałóż do szerokiego i głębokiego talerza. Wierzch posyp wcześniej posiekanym szczypiorkiem i świeżo mielonym pieprzem. Natychmiast podawaj. Zupa cebulowa w postaci kremowej doskonale smakuje z grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl