



przepisy.pl

Zupa cebulowa z chlebem i imbirem

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 400 gramów
- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- goździki - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- imbir - 1 szczypta
- chleb - 200 gramów
- wywar z mięsa - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz, opłucz, pokrój w kostkę i usmaż na oleju nie rumieniąc.
2. Chleb pokrój w kostkę, a następnie podsmaż na maśle* i zalej wywarem.
3. Dodaj cebulę i rozgotuj.
4. Pod koniec gotowania dodaj przyprawy.
5. Przetrzyj zupę, zagotuj i dopraw do smaku. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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