



przepisy.pl

Zupa cebulowa z grzankami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- białe wino - 200 mililitrów
- szalotki - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- ser gouda - 4 plastry
- cebula czosnkowa - 1 sztuka
- bulion z kurczaka - 500 mililitrów
- cebulka zielona - 1 pęczek
- kromki z bułki paryskiej - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie rodzaje cebuli pokrój w plastry i duś na maśle*.
2. Następnie zalej bulionem i duś, aż odparuje połowa płynu.
3. Dodaj wino. Dopraw solą i pieprzem. Rozlej zupę do talerzy.
4. Na kromeczkach z bułki ułóż plastry goudy i kładź na talerzykach z zupą.
5. Całość zapiecz w piekarniku. *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