



przepisy.pl

## Zupa cebulowa z piwem i grzankami - VIDEO



 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cebula - 300 gramów
- ciemne piwo - 200 mililitrów
- tłuszcz - 80 mililitrów
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- bagietka - 1 sztuka
- ser gruyere - 100 gramów
- parmezan - 100 gramów
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- śmietana - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cukier - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. W garnku na rozgrzanym tłuszczu podsmaż cebulę, aż zacznie delikatnie zmieniać kolor. Następnie dodaj cukier i smaż go wraz z cebulą, aż zacznie się karmelizować.
2. Dodaj piwo, gotuj wszystko razem przez minutę.
3. W oddzielnej misce w 200 ml wody i 100 ml śmietany rozmieszaj Francuską zupę cebulową Knorr. Dodaj do garnka z piwem. Dosyp majeranek, tymianek oraz dodaj czosnek. Gotuj jeszcze 5 minut. Zupę zmiksuj na gładko.
4. Bagietkę pokrój w 1,5 cm grubości kromki. Zapiecz w piekarniku na złoty kolor.
5. Grzanki ułóż na wierzchu zupy i zasyp obficie serem.
6. Zupę zapiecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)