



przepisy.pl

## Zupa cebulowa z pomidorami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cebula - 4 sztuki
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- tosty - 4 sztuki
- białe wytrawne wino - 1 szklanka
- ocet winny - 2 łyżki
- przecier pomidorowy - 0.5 szklanek
- ser żółty - 150 gramów
- szalwia - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- mąka - 1 łyżka
- cukier do smaku
- tłuszcz do smażenia
- woda - 3 szklanki

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebule pokrój w piórka, 2 ząbki czosnku posiekaj. Na tłuszczu zeszklij cebulę, a następnie dodaj czosnek.
2. Dopraw cukrem, tymiankiem i szalwią. Oprósz mąką i zasmaż.
3. Wlej ocet i smaż pod przykryciem 2 minuty. Dodaj wino i 3 szklanki wody. Zagotuj.
4. Dodaj przecier pomidorowy i gotuj jeszcze 30 minut, przypraw.
5. Tosty pokrój na trójkąty i zrumień w piekarniku. Posmaruj rozartym trzecim zębkiem czosnku.
6. Skrop oliwą i posyp startym serem. Zapiekaj około 6 minut, podawaj do zupy.
7. Wsyp Francuską zupę cebulową Knorr cały czas mieszając.

---

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)