



Zupa cebulowa

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebule - 5 sztuk
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- obrana marchew - 200 gramów
- nitki szafranu - 3 sztuki
- Chili z Indii Knorr**
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- woda - 600 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zetrzyj marchew na tarce na grubych oczkach, czosnek drobno posiekaj, cebule pokrój w piórka. Rozgrzej w garnku tłuszcz, odczekaj chwilę i wrzuć warzywa. Chwilę je przysmaż, następnie duś przez około 2 minuty. Dolej 300 mililitrów zimnej wody i gotuj przez 10 minut.
2. Dodaj kolejne 300 mililitrów zimnej wody. Wsyp zawartość torebki zupy cebulowej Knorr i gotuj na małym ogniu przez 15 minut. W trakcie gotowania dodaj przyprawy (zupa musi być ostra). Na koniec zupę mocno zmiksuj.
3. Podawaj, przybierając nitką szafranu i cienkimi paskami surowej marchewki.

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