



Zupa kremowa z cebuli

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 0.75 litrów
- Francuska zupa cebulowa Knorr**
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- cebula - 15 dekagramów
- mąka - 1 łyżka
- rodzynki - 4 dekagramy
- oliwki nadziewane papryką - 8 sztuk
- żółtka - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cukier
- natka pietruszki
- masło
- grzanki

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

Sposób przygotowania:

1. Z wody i bulionetki Knorr przygotuj wywar.
2. Pokrój cebulę w kostkę. Następnie lekko podsmaż, dodaj mąkę i zasmaż.
3. Cebulę dodaj do wywaru i gotuj 5 minut.
4. Francuską zupę cebulową Knorr rozprowadź w zimnej wodzie. Następnie dodaj do gotującej się zupy.
5. Opłucz rodzynki. Dodaj rodzynki i oliwki, chwilę pogotuj. Lekko przestudź.
6. Wymieszaj żółtka z małą ilością gotującej zupy, dodaj do zupy. Posyp posiekaną natką pietruszki i dopraw. Zupę kremową z cebulą podaj zaraz po przygotowaniu razem z grzankami.

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