

Kremowa zupa cebulowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zupa z cebuli.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg cebuli -
- 2 łyżki masła -
- 2 łyżki mąki -
- 3/4 litra rosółu -
- 125 ml smietanki kremówki -
- sól, biały pieprz, pieprz cayenne -
- słodka papryka, natka pietruszki -
- ewentualnie 2 łyżki białego wina -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Koimy w gruba kostkę cebule i dusimy ją na masle. Posypujemy mąką i mieszamy. Powoli dolewamy zimny rosół i mieszamy. Gotujemy około 30 minut, potem dodajemy 6 łyżek smietanki i zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem (ewentualnie winem). Resztę śmietanki ubijamy. Podajemy w ciepłych filiżankach i ozdabiamy śmietaną i posikaną natką pietruszki oraz zmieloną papryką

