

zupa cebulowa

Przepis dodany przez użytkownika mniami

..

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula - 250 g
- masło - 60 g
- rosół - 1 l
- białe wino - 1 szkl.
- sól posiekana pietruszka -

Etapy przyrządzania:

1. Obrane cebule dość grubo pokroić i przyrumienić na tłuszczu. zalać rosółem np z kostki rosółowej lub wywarem z mięsa i 15 minut gotować. Przyprawić solą, winem i posypać natką

