

Zupa krem z cebuli

Bardzo prosta, a sycąca i rozgrzewająca zupa krem z cebuli. Warto sięgnąć także po te przepisy:

[krem czosnkowy](#)

[krem z ziemniaków](#)

[krem marchewkowy](#)

[krem z marchwi i pomarańczy.](#)

Zupa krem z cebuli



4-5 dużych cebul
2-3 łyżki oleju
szczypta brązowego cukru
ziemniak

1 litr wody lub wywaru warzywnego
łyżeczka tymianku
łyżka pieprzu naturalnego
łyżeczka pieprzu ziołowego
szczypta gałki muszkatołowej
pół kajzerki

do podania: grzanki, natka pietruszki

Cebule posiekać w piórka, ziemniaka w drobną kostkę.

W rondlu rozgrzać olej, wrzucić cebulę i smażyć aż będzie
szklista.

Pod koniec smażenia dodać szczyptę brązowego cukru, chwilę
karmelizować.

Dodać ziemniaka, zalać wodę lub wywarem i dosypać przyprawy.

Gotować około 15 minut do miękkości ziemniaka.

Dodać kajzerkę, zmiksować przy użyciu blendera – ewentualnie
doprawić do smaku.

