



ZUPA CEBULOWA

SKŁADNIKI:

400 g cebuli
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów
400 ml wody
50 g masła
3 gałązki tymianku
pieczywo na grzanki
50 g sera Gruyère
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę pokroić w piórka, lekko osolić i poddusić w garnku na maśle. Następnie dodać koncentrat wołowo-warzywny i wodę. Gotować przez około 25 minut.
2. Doprawić solą i pieprzem do smaku.
3. W międzyczasie przygotować grzanki z serem.