

Krem z cebuli

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 3 - 4

Składniki:

- 500 g obranej cebuli
- 700 ml bulionu warzywnego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy
- szczypta soli i pieprzu
- ser żółty (opcjonalnie)
- grzanki (opcjonalnie)



Przygotowanie:

Ugotować bulion.

Obraną cebulę posiekać w kostkę. Rozgrzać masło i oliwę, wrzucić cebulę i podsmażyć na złoty kolor.

Zarumienioną cebulę posypać mąką ziemniaczaną i zalać 1/2 szklanki bulionu. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Następnie przełożyć zasmażoną cebulę do wysokiego naczynia i zmiksować za pomocą blendera z resztą bulionu. Najlepiej nie wlewać całego bulionu na raz, a dolewać stopniowo, aby uzyskać właściwą konsystencję.

Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Przed podaniem gotowy krem jeszcze raz zagotować, aby ser którym go posypiemy szybko się roztopił lub przełożyć do miseczki żaroodpornej, posypać serem żółtym i wstawić na kilka minut do piekarnika. Wsypać grzanki i udekorować listkiem bazylii lub natki pietruszki.

Gotowe:)