

Zupa krem cebulowy

Normatyw surowcowy na 10 litrów

Składniki

- 2,5 kg cebuli
- 2,5 kg ziemniaków
- 3 puszki kukurydzy
- 1 główka czosnku
- 150 g masła
- 50 g słodkiej papryki
- 3,3 g lubczyku
- 2,5 g ziela angielskiego
- 1,5 g liści laurowych
- 7,5 g kminku
- Sól, pieprz do smaku
- 10 l wody
- 1,5 kg marchwi
- 0,5 kg selera (korzeń)
- 0,5 kg pietruszki (korzeń)
- 0,5 kg pora
- 1 szt. świeżego tymianku

Sposób wykonania:

1. Cebulę poddać obróbce wstępnej. Następnie pokroić ja w piórka wzdłuż. Zeszkląć ja na rozpuszczonym maśle.
2. Dodać paprykę, lubczyk, ziele angielskie, liście laurowe, kminek, pieprz. Podsmażyć na małym ogniu przez 20-30 minut często mieszając. Pod koniec dodać zgniecione ząbki czosnku.
3. Z gotującego się wywaru wyjąć warzywa. Następnie dodać zeszkloną cebulę.
4. Po zagotowaniu dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i kukurydzę. Potem doprawiać do smaku solą i pieprzem
5. Lekko ostudzoną zupę przecieramy za pomocą blendera.

Skład zespołu uczniowskiego z klasy II gc: Konrad, Patryk, Marlena, Agnieszka

Opiekun: mgr Koleta Świtas