

Zupa z grzankami

SKŁADNIKI

200 g chleba (czerstwy)
3 łyżki oleju
1 cebula
250 g marchwi
100 g selera
1,3 l bulionu warzywnego
1 łyżka zmielonego majeranku
80 ml śmietany
sól, pieprz
odrobina świeżej pietruszki



PRZYGOTOWANIE

Chleb pokroić w drobną kostkę.

Warzywa obrać i pokroić na małe kawałki.

Rozgrzać olej w dużym garnku i podsmażyć kawałki chleba, aż będą chrupiące i lekko zrumienione.

Wyjąć chleb z garnka i dodać warzywa.

Podsmażać wszystko przez kilka minut. Następnie dodać bulion i 2/3 grzanek. Doprawić majerankiem i gotować zupę przez 30 minut.

Wszystko zmiksować i dodać śmietanę. Na koniec doprawić do smaku solą i pieprzem.

Zupę podawać z pozostałymi grzankami i świeżą pietruszką.