

Sopa de ceba

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 4 persones)

- 2 cebes grans
- 1 l de brou de verdures
- 2 cullerades de margarina
- 2-3 cullerades de farina de blat de moro

Temps de preparació:

- 30 min

Preparació:

1. Fondre la margarina en una olla.
2. Tallar les cebes en juliana i sofregir a la olla uns 10-15 min a foc mitjà.
3. Quan estiguin daurades, afegir la farina i remenar un parell de minuts perquè es torri una mica.
4. Afegir el brou i deixar bullir uns 15 min.
5. Salpebrar al gust.

Notes:

- Es pot afegir més o menys farina depenent de l'espessor desitjat.
- Afegir la sal i el pebre un cop la sopa ja no estigui bullint perquè sinó és molt difícil poder saber si està bé o no de sal (*i perquè us cremareu la llengua!*).

Posted in: Cuina Tradicional, Entrants, Receptes, Sopes I Cremes | Tagged: Brou, Ceba, Farina De Blat De Moro, Margarina | With 2 comments