

Cibulačka trochu jinak

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hovězí vývar 1.5 l
- olomoucké tvarůžky 350 g
- cibule 4 ks
- chleba 5 plátek
- sádlo 1 ks
- sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na sádle opečeme na silnější kolečka nakrájenou cibuli, zalijeme vývarem a chvíli povaříme, aby změkla. Polévku opepříme, dle chuti dosolíme. Do zapékacích misek rozdělíme porce chleba nakrájeného na kostičky a osmaženého na sádle. Posypeme ho na malé kousky nakrájenými tvarůžky, zalijeme polévkou a v troubě zapečeme.