

Cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 500 g
- cleba 3 ks
- kmín 1 špetka
- mléko 2 dl
- hladká mouka 2 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- špek 50 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme, nakrájíme na plátky, slaninu na kostičky, vložíme na rozpálené sádlo, a vše osmažíme dozlatova, přidáme mouku a kmín, orestujeme a zalijeme vývarem. Vše promícháme, vaříme nejméně půl hodiny. Poté přidáme mléko, necháme přejít varem, přidáme šlehaná vejce a dochutíme solí a polévkovým kořením. Do jednotlivých porcí přidáváme nasucho opražený chléb, pokrájený na kostičky.

Poznámka:

chleba - tři krajíce