

Cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 4 ks
- hovězí vývar 1.5 l
- parmazán 100 g
- rohlíků 2 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Cibule oloupeme a nakrájíme na půlkolečka. Osmažíme do zlata na olivovém oleji. Zalijeme hotovým hovězím vývarem zbaveným tuku.

Povaříme s přídavkem sušeného libečku, soli a pepře asi tak 5-10 min. Nakonec přidáme čerstvou zelenou petrželku sekanou na drobno a polévkové koření (když už se nevaří).

Rohlíky se nakrájejí na kolečka (špičky ne) a máčí ve rozšlehaném vejci (může být mírně přisolené), hned se vkládají do rozpáleného oleje na pánev, smaží do zlata po obou stranách.

Polévka se podává s „pavézky“ z rohlíků, posypaná parmazánem