

Cibulačka s pancettou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pancetta 120 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 750 g
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Zeleninový vývar 1 l
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepr - dle chuti 2 špetka
- Oregano 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Chlebové krutony k podávání 3 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

120 g pancetty či anglické slaniny nahrubo nakrájejte a zahřívajte v hrnci. Po chvíli přidejte 2 lžíce olivového oleje a lžici másla a osmahněte 750 g cibule, na kolečka, lžici třtinového cukru a opékejte. Za občasného míchání duste 20 minut, pak přilijte 1 litr zeleninového vývaru, osolte a opepřete, vmíchejte oregano a prošlehané vejce. Zdobte oreganem a chlebovými krutony.