

Cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Velké žluté cibule, tence pokrájené na kolečka 4 ks
- Hovězí vývar 750 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Sušený tymián 1.2 lžička
- Francouzská bageta 8 plátek
- Strouhaný sýr Gruyère 180 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Troubu předehřejte na 200 °C. Máslo nechte rozpustit ve větším hrnci, přidejte na kolečka pokrájenou cibuli a za stálého míchání ji nechte změkhnout a zezlátnout; trvá to zhruba 15 minut. Pak cibuli přelijte vývarem, je-li potřeba, dosolte, přidejte tymián a vařte zhruba 20 minut.

2 Plátky bagety dejte na chvíli opéct do trouby. Polévku nalijte do čtyř hlubších talířů vhodných do mikrovlnné trouby. Navrch každého posadte dva plátky bagety a lehce je potopte, zasypte sýrem a dejte na pár minut zapéct do mikrovlnné trouby tak, aby sýr krásně bublal a zezlátnul.