Polévka ze sladké cibule a kapustiček

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Bílá cibule 500 g
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Máslo 30 g
- Kapustičky, očištěné 30 g
- Čerstvý tymián 6 snítka
- Drůbeží vývar 1.2 l
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Trochu smetany na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Rozehřejte máslo ve velkém silnostěnném hrnci a vsypte cibuli nakrájenou na plátky. Hrnec přikryjte poklicí a na mírném ohni duste cibuli třicet až čtyřicet minut. Bude pak přímo ukázkově vláčná a jemná.

2. Posypte cibuli cukrem a bez pokličky za občasného promíchání smažte ještě deset až patnáct minut, až se cibule začne zabarvovat a šťáva získá sirupovitou konzistenci.

3. Vsypte kapustičky, přidejte tymián a promíchejte. Zalijte vývarem, osolte a opepřete. Uveďte do

varu a zvolna vařte asi deset minut – jen aby kapustičky zkřehly. Odstavte z ohně a nechte mírně vychladnout.

4. Odstraňte snítku tymiánu, pokud jste ji použili, a polévku rozmixujte – možná budete muset nadvakrát. Pokud je to třeba, prohřejte ji, dosolte a dopepřete. Podávejte v nahřátých talířích. Každou porci můžete ještě pro ozdobu zakapat smetanou.