

Vinná cibulová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nakrájená na kolečka 10 ks
- Máslo 5 lžíce
- Sladké bílé víno 250 ml
- Drůbeží vývar 1 l
- Bobkové listy 2 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Chilli - dle chuti 1 špetka
- Malý plísňový sýr camembert 1 ks
- Žloutky 4 ks
- Portské víno 250 ml
- Chlebové plátky opečené na másle 12 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli osmahněte na tuku dozlatova. Část si nechte stranou na ozdobu, zbytek zalijte vínem a deset minut povařte. Pak přidejte vroucí vývar. Okořeňte a vařte na mírném plameni asi dvacet minut. Přidejte sýr pokrájený na kostičky. Žloutky prošlehejte v portském a vlijte do polévky. Promíchejte, ale dál nevařte. Do talíře nebo misky dejte plátek chleba a zalijte ho polévkou. Podávejte horké.

