

Cibulové pyré

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 250 g
- rýže 50 g
- hladká mouka 30 g
- máslo 30 g
- sladká smetana 1.8 l
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli uvaříme s rýží doměkka v 1/8 l vody a pak vše protřeme sítem
2. Z másla a hladké mouky si připravíme světlou jíšku (světlou jíšku získáme tak, že mouku necháme v rozpáleném tuku jen zpěnit)
3. Přidáme cibulové pyré, smetanu s rozkvedlaným vajíčkem a dobře promícháme
4. Podáváme k hovězímu masu.