

Zadělávaná cibule

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 kg
- cukr krupice 20 g
- máslo 50 g
- hladká mouka 40 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli posekáme nahrubo a vaříme ve slané vodě s cukrem asi 10 minut. Z másla a mouky připravíme bledou jíšku, zalijeme ji vodou, v níž se vařila cibule, rozšleháme a povaříme. Vařenou cibuli do ní vložíme, opepříme a ještě chvíli povaříme.