Cibulačka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Velké cibule, oloupané 3 ks
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Hovězí vývar z kostky 900 ml
- Sůl na dochucení 3 špetka
- Pepř na dochucení 2 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Bagety 2 ks
- Olej na osmahnutí 1 lžíce
- Nastrouhaný sýr ementál 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibule pokrájejte napříč na tenká kolečka. V hrnci rozpusťte máslo a na mírném ohni smahněte cibulku 15 až 20 minut, dokud nezíská zlatohnědou barvu. Pak ji poprašte moukou, zamíchejte a ještě minutu smažte.

2. Přilijte vývar, osolte, opepřete, přihoďte bobkový list a zamíchejte. Uveďte směs do varu a hned stáhněte plamen. Vařte na mírném ohni půl hodiny. Potom polévku odstavte a odstraňte bobkový list.

3. Bagetu nakrájejte šikmo na plátky a ty opečte na pánvi na oleji dozlatova. Do hlubších misek nebo talířů nalijte horkou polévku, navrch položte vždycky dva plátky chleba a posypte je sýrem. Zapněte troubu na nejvyšší stupeň nebo na grilování a na chvilku misky vložte pod rozpálený gril. Podávejte, jakmile se sýr roztaví.