

Cibulová polévka se sýrovým toustem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Cibule 6 ks
- Máslo 50 g
- Krupicový cukr 1 lžička
- Bílé víno 300 ml
- Drůbeží vývar 1200 ml
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Bageta 2 ks
- Čedar, strouhaný 120 g
- Bylinky na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Cibuli nakrájejte na kolečka a osmažte na másle v silnostěnném hrnci. Až změknou, přidejte cukr a míchejte a opékejte, aby se cibule zbarvila do zlatohněda; trvá to asi 15 minut (jen pozor, nesmí se připálit). Pak přilijte bílé víno, asi 10 minut povařte a poté postupně přilijte vývar. Přiveďte k varu a nechte cca 15 minut vařit.

2 Mezitím připravte tousty. Plátky bílého pečiva nasucho opečte na pánvi nebo v topinkovači. Pak je posypte nastrouhaným sýrem a dejte pod gril zapéct, aby se roztekl.

3 Polévku rozmixujte ponorným mixérem a propasírujte přes síto. Ochutte ji čerstvým pepřem a osolte. Polévku rozdělte do talířů, doplňte tousty ozdobenými bylinkami a ihned podávejte.