

Dušená cibule po polsku

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 6 ks
- cukr krupice 1 lžička
- hladká mouka 30 g
- olej 50 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Polsko

Počet porcí: 4

Postup:

Do vařící vody vložíme oloupanou cibuli. Když se uvaří do poloměkka, vyjmeme ji a vodu v níž se vařila, necháme vychladnout. Na oleji upražíme mouku, zalijeme vývarem z cibule a dobře povaříme. Omáčku osolíme a okořeníme podle chuti. Vložíme do ní cibule a dodusíme.