

Cibulová polévka se smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1.5 l
- mletá sterilizovaná paprika 3 lžíce
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí 1 ks
- cibule 500 g
- Rama Cremefine 0.5 sklenice
- cukr 1 špetka
- rajčatový protlak 2 lžíce
- pšeničná mouka 1 lžíce
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

řipravte vývar z vody a kalíšku Knorr Bohatý bujón Kuřecí.

Cibuli nakrájejte a následně ji usmažte.

Přidejte rajčatový protlak a papriku, lehce osmažte.

Osmaženou cibuli přidejte k vývaru a vařte 10 minut. Pro zvýraznění chuti přidejte Knorr Bohatý bujón Kuřecí.

Polévku propasírujte.

Smetanu smíchejte s moukou a přidejte k polévce, vařte několik minut a dochuťte ji cukrem a muškátovým oříškem. Cibulovou polévku se smetanou servírujte posypanou petrželovou natí s noky.

