

Normandská cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 600 g
- sýr 200 g
- máslo 50 g
- hladká mouka 30 g
- voda 1.25 l
- bílé víno 1.5 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- bílá veka 5 plátek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli očistíme a pak ji nadrobno pokrájenou zpěníme na másle, zaprášíme moukou a zarestujeme, podlijeme vínem, zamícháme a nakonec přilijeme vodu
2. Cibulový základ osolíme, dochutíme pepřem a asi 35 minut povaříme, pak tekutinu přecedíme a rozvařenou cibulku dáme stranou
3. Dno zapékačí misky pokryjeme krajíčky veka, na tu navršíme připravenou cibuli, kterou hustě posypeme strouhaným sýrem, vrstvy střídáme
4. Nakonec nalijeme do misky velice opatrně cibulový vývar, počkáme, až se polévka vsákne a pak polévku zasypeme nastrohaným sýrem

5. Misku s polévkou dáme do trouby vyhřáté na 200 °C a cca 15 minut zapékáme.