

Jíška

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- olej 1 dl
- hladká mouka 1 hrnek
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Na pánvičce rozpálíme rostlinný tuk
2. Zasypeme hladkou moukou a stále mícháme:

Příprava z tuku (oleje):

- a) Hnědou jíšku získáme tak, že mouku mícháme v rozpáleném tuku až se osmaží dozlatova
- b) Světlou jíšku získáme tak, že mouku necháme v rozpáleném tuku jen zpěnit

Bledou jíšku připravujeme z másla:

- c) Na cibulovou bledou jíšku zpěníme cibulku v másle, zasypeme moukou a restujeme

d) Na tmavou cibulovou jíšku přidáme cibuli až do hotové bledé jíšky, protože při delším restování by se cibule připálila a zhořkla!