

Cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 3 ks
- sýr 2 ks
- máslo 2 lžíce
- bujón 1.5 kostka
- šunka 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a pokrájíme na kostičky. V hrnci rozežřejeme lžíci másla a pomalu restujeme pokrájenou cibuli až zeskllovatí.

Osmahnutou cibuli zalijeme 1,5 l vody, přidáme hovězí bujón v kostce a vaříme asi 10 minut. Podle chuti polévku dosolíme. Připravíme si na proužky pokrájenou veku, kterou opečeme na másle.

Nastrouháme sýr a šunku nakrájíme na drobné kostičky. Veku, šunku a sýr vložíme do polévky těsně před podáváním a nakonec posypeme petrželkovou natí.