

Cibulačka s vínem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sýr 90 g
- bageta 1 ks
- cibule 1 kg
- vývar hovězí 1.5 l
- máslo 50 g
- víno červené 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli oloupáme a nakrájíme na kolečka. Podusíme ji na másle asi 25 minut. Pak cibuli posypeme cukrem a osmahneme dozlatova. Přilijeme hovězí vývar a červené víno. Polévku vaříme zhruba půl hodiny. Zatím bagetu nakrájíme na malé krajíčky a opečeme je na másle. Porce hotové polévky ozdobíme opečenými plátky bagety a nastrouhaným sýrem. Můžeme posypat i petrželkou.