

Cibulová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 4 ks
- Máslo 30 g
- Hovězí vývar 940 ml
- Bílé pečivo 4 plátek
- Strouhaný sýr 60 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Slunečnicový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupat a rozkrojit na čtvrtky, popř. asi na 0,5 cm velké kousky. V hlubokém hrnci se silným dnem rozpálit olej s máslem. Hrnec by neměl být příliš široký, aby cibule byla v silné vrstvě. Za stálého míchání smažit několik minut, poté snížit teplotu a vařit na mírném plameni 45-60 minut. Nejprve stačí cibule jen občas zamíchat, až změní barvu, míchat často. Cibule jsou zlatavé a pak rychle hnědnou - a to je třeba hlídat, aby se nepřipalovaly.

Když jsou cibule výrazně mahagonově hnědé, přilít vývar, osolit, opepřit. Vařit na mírném ohni asi 30 minut.

Plátky toustového chleba rozkrojit na 4 díly, posypat sýrem a dát zapéct do trouby. Do talíře s polévkou přidávat zapečený chleba.