Luzernská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 l
- eidam 300 g
- cibule 2 ks
- tvrdý chléb 300 g
- ementál 150 g
- rozpuštěné máslo 4 lžíce
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Chléb a sýr nakrájíme na tenké plátky. Po vrstvách vše naskládáme do ohnivzdorné mísy, osolíme, okořeníme, přelijeme svařeným mlékem, přiklopíme a necháme přes noc stát.

Těsně před podáváním necháme dvakrát rychle přejít varem, ale nesmíme míchat, chléb ani sýr nesmí mít v žádném případě kašovitou konzistenci.

Cibule oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Na másle je opečeme dozlatova.

Luzernskou polévku rozdělíme na talíře a povrch ozdobíme kolečky opečené cibule.