

Žížalová cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Hovězí, slepičí, zeleninový bujón 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Sádlo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku osmahneme nahrubo nakrájenou cibuli, přidáme 1 lžici mouky a opražíme. Zalijeme asi 1 litrem studené vody, přidáme bujón a povaříme, až je cibule měkká. Podle potřeby dosolíme. V hrnku rozmícháme vejce s moukou na řídké těstíčko. Nalijeme je do mikrotenového sáčku, ustrihneme růžek a do vařící polévky vytlačujeme "žížalky" a chvíli povaříme. Na talíři posypeme zelenou petrželkou.