Cibulková polévka s jablečným vínem

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Slepičí vývar (může být z kostky) 4 hrnek
- Jarní cibulka 3 svazek
- Mladé mrkve 3 ks
- Brambory 2 ks
- Slanina 4 plátek
- Jablečné víno 1.2 sklenice
- Mletý pepř, sůl -dle chuti 2 špetka
- Olej na opečení 1 ks
- **Na dokončení**
- Houska nebo rohlík 1 ks
- Nasekaná hladkolistá petrželka a řeřicha 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme na nudličky, cibulky a mrkev očistíme a nakrájíme na plátky. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky, uvaříme je v osolené vodě téměř doměkka a scedíme. V hrnci rozehřejeme asi 2 lžíce oleje a orestujeme na něm slaninu. Přidáme cibulku a mrkev a pomalu restujeme asi 3 minuty. Přilijeme víno a vývar, přidáme předvařené brambory, pomalu povaříme 6 minut a polévku dochutíme solí a pepřem. Housku nakrájíme na kostičky a opečeme je na rozehřátém oleji dozlatova. Polévku rozdělíme do talířů, každou porci posypeme nasekanou petrželkou, natí z cibulek a řeřichou

a posypeme opečenými houskovými kostičkami.