

Cibulačka se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Oloupaná cibule 500 g
- Olej 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Slepíčí nebo zeleninový bujon 2 kostka
- Voda 750 ks
- Mléko 300 ml
- Tvrdý sýr 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na trošce oleje v hrnci necháme zesklivatět cibuli pokrájenou na půlkolečka nebo čtvrtkolečka (podle velikosti cibule), přidáme máslo a až se rozpustí, vmícháme mouku. Za stálého míchání chvíli společně posmažíme. Zalijeme vodou, osolíme, opepříme, přidáme bujón a vaříme do změknutí cibule asi 10 minut. Pak přilijeme vařící mléko a ještě chvíli povaříme. Na talíři posypeme každou porci strouhaným sýrem.