

# Cibulačka se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Cibule 500 g
- Máslo 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Slepíčí bujón 2 kostka
- Voda 750 ml
- Mléko 300 ml
- Tvrdý sýr 100 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## 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.