

Francouzská cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- cibule 4 ks
- olej 2 lžíce
- bílé víno 100 ml
- vývar 800 ml
- bobkový list 1 ks
- sůl 1 lžička
- vegeta 1 špetka
- drcený barevný pepř 1 špetka
- křepelčí vejce 4 ks
- listové těsto 300 g
- vejce 1 ks
- strouhaný sýr 50 g
- pažitka nebo petrželka na ozdobení 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na nudličky. V hrnci rozpálíme olej a cibuli na něm necháme zesklivatět. Přilijeme víno a vývar, přidáme bobkový list a přivedeme k varu. Pak dochutíme solí, vegetou a drceným pepřem.

Listové těsto rozválíme na plát silný asi 2-3 mm. Vykrojíme z něj čtyři kulaté placky o něco větší než

misky, ve kterých budeme polévku podávat. Polévku nalijeme do misek, do každé rozklepneme křepelčí vejce a posypeme petrželkou.

Okraje misek potřeme rozšlehaným vejcem a přiklopíme kruhem těsta (jako pokličkou). Okraje dobře přitiskneme, povrch těsta potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme strouhaným sýrem.

Misky s polévkou dáme do předem vyhřáté trouby a zapékáme při 200°C asi 4-7 minut, až těsto zezlátne, aby pak pěkně křupalo. Nakonec ještě polévku ozdobíme pažitkou a ihned podáváme.

Poznámka:

1 porce asi 1 641 kJ/392 kcal