

Cibulová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cibule 4 ks
- Vývar 800 ml
- Vejce 3 ks
- Chléb 2 plátek
- Olej 4 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Petrželová nať 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kmín drcený 1 špetka
- Jarní cibulka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Postup:

Cibule oloupeme, překrojíme na poloviny a nakrájíme na plátky. Orestujeme je na lžici rozpáleného oleji dozlatova a přidáme máslo. Základ zalijeme vývarem a vaříme 15 minut. Potom stáhneme plamen na minimum, vmícháme do polévky rozšlehaná vejce a za občasného promíchání je necháme srazit. Chléb nakrájíme na kostičky, které rovnoměrně osmažíme na zbylém rozpáleném oleji. Polévku dochutíme solí, pepřem a drceným kmínem. Rozdělíme ji do šáleků a ozdobíme jemně nasekanou petrželovou natí, nakrájenou jarní cibulkou a kostičkami usmaženého chleba.