

Zapečená houbová cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí nebo kuřecí vývar 1 l
- Míchané houby 250 g
- Mražené listové těsto 200 g
- Velké cibule 2 ks
- Olej 4 lžíce
- Malé vejce 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Drcený kmín 1 špetka
- Hladká mouka na rozválení těsta 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli spolu s česnekem oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. V rozehrátém oleji společně krátce orestujeme. Základ zalijeme horkým vývarem, přidáme nakrájené houby a vše 25 minut na mírném ohni vaříme. Polévku dochutíme solí, pepřem, kmínem a zelenou petrželkou.

Listové těsto necháme povolit, rozválíme pomocí hladké mouky na plát zhruba 4 mm silný a vyřízneme z něj 4 kolečka větší než zapékací misky nebo šálky. Polévku rozdělíme do misek či šálků, okraje potřeme vejcem a přes polévku položíme jako pokličku kolečko těsta. Kraje důkladně

přitiskneme k misce nebo šálku, vrch těsta potřeme rozšlehaným vejcem a polévku ihned zapečeme v troubě vyhřáté na 190°C. Polévka je hotová, když se těsto nafoukne a povrch je zlatohnědý. Polévku ihned podáváme.