

Cibulová polévka se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka hladká 50 g
- olej 1 lžíce
- cibule 220 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vývar zeleninový 1 l
- citronová šťáva 1 lžička
- koliba nebo parenica 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kroužky a osmahneme na oleji. Když zesklovatí, přidáme mouku a mícháme, dokud nezezlátne. Odstavíme, necháme zchladnout a poté přilijeme vývar.

Důkladně promícháme, čtvrt hodiny povaříme a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Na závěr ještě každou porci posypeme strouhaným sýrem.