

Babiččina cibulačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vývar (může být i z kostky) 8 dl
- Žlutá cibule 4 ks
- Vejce 3 ks
- Krajíčky chleba 2 ks
- Olej 4 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Jarní cibulka na ozdobu 1 ks
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Drcený kmín - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, překrojíme na poloviny a nakrájíme na tenké plátky. Orestujeme je na lžíci rozpáleného oleje dozlatova a přidáme máslo. Když se rozpustí, základ zalijeme vývarem a vaříme 15 minut. Plamen zmírníme na minimum, vmícháme rozšlehaná vejce a necháme je srazit. Chléb nakrájíme na kostičky, které osmažíme na zbylém rozpáleném oleji. Polévku dochutíme solí, pepřem a drceným pepřem a drceným kmínem. Cibulačku rozdělíme na porce, vrch ozdobíme najemno nasekanou cibulkou, posypeme petrželkou a přidáme kostičky osmaženého chleba.