

Cibulová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 4 ks
- máslo 1 lžíce
- slunečnicový olek 1 lžíce
- třtinový cukr 1 lžíce
- hovězí vývar 1 l
- bílé víno 100 ml
- bageta 4 plátek
- čedar 100 g
- sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Postup:

Cibuli nakrájíme na plátky a opečeme ji v hrnci na oleji a másle do zlatova. Přidáme cukr a cibuli necháme zkaramelizovat. Zalijeme horkým vývarem a studeným vínem a 15 minut vaříme.

Dochutíme solí a pepřem.

Nasucho opečeme bagetu, posypeme nastrouhaným sýrem. Polévku nalijeme do hrnečku, nahoru dáme bagetu se sýrem a 2 minuty zapečeme v troubě pod grilem.