

# Cibulová polévka

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

- Cibule 3 ks
- Sádlo 40 ks
- Voda 1.25 lahev
- Žloutek 2 ks
- Žemle 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Cibuli nakrájíme na velmi tenké plátky, osmažíme je na rozehřátém sádle, osolíme, přiklopíme pokličkou a chvíli podusíme na malém plaménku až zezlátne a rozduší se téměř na kaši. Cibuli zalijeme 1,25 litru studené vody, poamlu přivedeme k varu a povaříme asi 10 minut. V misce rozšleháme žloutky s několika kapkami octa a malou naběračkou horké polévky nalijeme do polévky, kterou jsme sejmuli z plotýnky a dobře rozmícháme. Polévku podáváme se žemlovými hranolky osmaženými na oleji.