Francouzská cibulačka

Kategorie: Polévky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Máslo 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Šalvěj - čerstvá 2 hrst
- Česnek - prolisovaný 8 stroužek
- Cibule červená - krájená na plátky 5 ks
- Cibule bílá - krájená na plátky 4 ks
- Šalotka - krájená na plátky 3 ks
- Pórek - krájený na plátky 300 g
- Mořská sůl 1 lžička
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Vývar(zeleninový, hovězí nebo drůbeží) 2 l
- Chléb ztvrdlý 8 plátek
- Čedar - strouhaný 200 g
- Worcesterská omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo, olivový olej, šalvěj a česnek dejte do hrnce se silným dnem na mírný oheň, všechno dobře promíchejte, přidejte všechny cibule, šalotku a pórek. Osolte, opepřete, hrnec zakryjte pokličkou – nechte ji trochu na stranu, aby zůstal pootevřený – a základ padesát minut duste na nejmenším ohni. Cibule by se přitom neměly zbarvit, občas je promíchejte, aby se nepřichytily. Na posledních dvacet minut sundejte pokličku, aby základ zezlátl. Musíte mít
trpělivost dusit pomalu, dáte tím polévce neuvěřitelnou chuť a konzistenci.
Přidejte vývar, přiveďte k varu a nechte patnáct minut probublat. V rozpálené troubě opečte chleby, polévku dochuťte a pak ji nalijte do ohnivzdorných misek. Chleby nalámejte tak, aby se jimi dala každá miska přikrýt, klidně je do misek zatlačte. Posypte sýrem, pokapejte worcesterskou omáčkou a nakonec na každou misku položte lístky šalvěje smočené v olivovém oleji. Dejte zapéct do trouby, a až bude sýr probublávat, máte hotovo.