Cibulová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Cibule žlutá 500 g
- Máslo 75 g
- Bobkový list 1 ks
- Suché bílé víno 1 dl
- Hladká mouka 1 lžíce
- Zeleninový vývar 1 l
- Francouzská bageta 1 ks
- Čedar strouhaný 125 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci si rozpusťte máslo a přidejte oloupanou cibuli nakrájenou na kolečka společně s bobkovým listem. Za stálého míchání restujte na mírném plameni alespoň 45 minut. Občas promíchejte. Cukr, který cibule obsahuje, zkaramelizuje a polévka tak bude jemnější nasládlé chuti. Pokud se cibule během restování trošku přichytí ke dnu hrnce, nevadí, přilitím vína ke konci vaření se odlepí. Míchejte, až se víno odpaří, pak cibuli zaprašte moukou. Chvilku opékejte a pak přilijte horký vývar. Polévku povařte tak 15 minut, osolte a opepřete. Pak ji rozdělte do misek, navrch položte bagetky opečené pod grilem, ke konci posypané strouhaným sýrem.