Cibulová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí vývar 1 l
- Pórek 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Velká cibule 2 ks
- Tymián 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 2 lžička
- Pepř 1 špetka
- Bageta nebo veka 1 ks
- Sýr Gruyere nebo Ementál 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozehřáté máslo do kastrolu dáme cibuli a pórek nakrájené na tenké plátky. Přikryjeme policí a necháme dohněda zasmahnout, až se cibule začně přichytávat ke kastrolu. Poté odkryjeme poklici a necháme odpařit zbývající tekutinu. Zalijeme 1 litrem kuřecího vývaru z kostí a z odřezků z kuřete, vložíme bylinky, opepříme a povaříme asi tak 20 minut. Polévku dochutíme solí a pepřem.

Plátky pečiva posypeme strouhaným sýrem a zapečeme krátce v troubě, před podáváním položíme na hladinu polévky.