

Cibulačka pro přátele podle Niny Provaan Smetanové

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 větších cibulí

1 polévková lžíce oleje

2 polévkové lžíce másla

sůl

pepř

2,5 polévkové lžíce hladké mouky tmavší

2 polévkové kostky zeleninového bujónu

500 ml mléka

Postup

Cibuli nakrájíme nahrubo a na oleji zesklivatíme. Posolíme a opeříme. Přidáme máslo, a když se rozpustí, zasypeme moukou a lehce opražíme. Vše zalijeme půl litrem studené vody, dobře rozmícháme a na mírném plameni vaříme až do změknutí cibule. Jakmile voda přijde k varu, přidáme bujónové kostky.

Mléko přivedeme téměř k varu a přilijeme do hotové cibulové polévky.

Toustový chléb opečeme, sýr nastroháme. Do misek nalijeme vařící polévku, přidáme trochu strouhaného sýra, na hladinu položíme toust zasypaný opeřeným sýrem a krátce zapečeme.