

# Francouzská cibulačka se sýrovými krutony

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tescoma prima vařečka - 17.2.2004 - TV

## Suroviny

2 ks mrkvičky  
100 g másla  
1000 g cibule  
2 ks petržele  
2 ks mrkve  
1 ks celer  
50 ml francouzského koňaku  
200 g sýru Čedar  
olivový olej  
sůl  
bílý pepř  
polévkové koření  
muškátový oříšek  
toastový chléb

## Postup

Uvaříme vývar z kostí. Zeleninu nakrájíme na nudličky, cibuli na měsíčky a na másle vše orestujeme. Zalijeme vývarem, osolíme a okořeníme. Necháme povařit a na závěr vlijeme koňak. Toastový chléb nakrájíme na kostky, opečeme na olivovém oleji a promícháme s nastrouhaným sýrem.

## Poznámka

KR-918. Díl č. 016.