

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.