

Cibulačka pro přátele

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

sůl

2 lžíce hladké mouky

750 ml voda

olej

2 kostky bujonu slepičí nebo zeleninový

toustový chleba

másla

250 g tvrdého sýra

5 cibulí větších

pepř

500 ml mléka

Postup

Postup přípravy: Kolečka cibule necháme zesklivatět na oleji, osolíme, opeříme, přidáme lžici másla a až se rozpustí, zaprášíme moukou, promícháme a lehce opražíme. Zalijeme vodou, přidáme bujony a vaříme do změknutí cibule. Do polévky pak vlijeme vřelé mléko. Toustový chleba opečeme, sýr nastrouháme. Do misek nalijeme polévku, přidáme trochu sýra, na něj položíme toust zasypaný opeřeným sýrem a krátce zapečeme.