

Cibulová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g ementálu (nebo jiného tvrdého sýra)

30 g másla

3 rohlíky nebo odpovídající kousek veky, případně toastový chléb

3 cibule

2 lžíce oleje

1 lžička hladké mouky

1,5 l vody nebo vývaru

polévkové koření

pepř

sůl

Postup

Cibuli nadrobno nakrájíme a osmažíme ji na části oleje a másla dorůžova. Zaprášíme moukou a zalijeme vodou, do které kápneme polévkové koření, můžeme též použít vývar z kostí nebo z masa. Osolíme, opeříme a necháme nejméně čtvrt hodiny vařit. Sýr najemno nastrouháme. Na plátky nakrájené rohlíky osmažíme na zbytku oleje a másla, poklademe je do polévkové misky střídavě s vrstvou ementálu. Těsně před podáváním vše zalijeme polévkou.

V další variantě dáme osmažené houstičky přímo do polévkových talířů či misek a posypeme sýrem dle přání každého stolovníka.

Francouzští labužníci si do polévkové misky nalijí polévku až po její okraj, hladinu polévky zakryjí tenkými opečenými plátky pečiva, posypou je strouhaným sýrem a dají do trouby zapéci, tedy tzv. je gratinují.