

Cibulačka z Francie zapečená s chlebem a sýrem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

900 g cibule

75 g másla

2 lžíce rostlinného oleje

4 lžíce mouky

2 litry horkého hovězího vývaru (nejlépe domácího, nebo konzervovaného)

0,75l suchého bílého vína

125 ml portského vína

sůl a pepř podle chuti (pozor, hotový vývar bývá hodně slaný)

12 plátků francouzského chleba (bagety)

1 lžíce olivového oleje

3 stroužky česneku rozkrojené napůl

75 g smíchaného sýra Gruyere a parmesan, nebo podobné



Postup

Rozehrát máslo a olej ve velkém nízkém kastrolu. Vložit dovnitř nakrájené cibule a pomalu je smažit do sklovita. Po 30min. je posypat moukou a dobře ji dovnitř zamíchat. Postupně přidat horký vývar a víno. Lehce osolit a opepřit. Nechat polévku velice jemně probublávat asi po 30-40min. Ochutnat a je-li zapotřeby, dochutit a přidat port.

Mezi tím co se polévka vaří, tak připravit krutóny. Předehřát troubu na 180°C. Poskládat plátky chleba na plech, nebo alobal a zahřívat je v troubě po 15min., až jsou suché a otoustované. Potřít po obou stranách olejem a rozkrojeným česnekem.

Nalít polévku do nahřátých polévkových misek a poskládat krutóny nahoru polévky. Posypat bohatě sýrem. Poskládat misky na plech a vložit je pod rozehrátý horký gril v troubě. Když je povrch misek rozteklý a zlatohnědý, tak misky vyjmout a polévku ihned podávat.

P.S. Polévka je nejenom výborná, ale také dosti unikátní a vhodná pro pohoštění. Název receptu je "Gratineé Lyonnaise".