

cibulačka s česnekem - je to ňamina!

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 cibule

2-3 stroužky česneku

10 dkg tvrdého sýra

masox nebo bujón

Podravka

chléb

sádlo

sůl

pepř

zelené bylinky (pažitka

petželka

libeček - nemusí být všechno)

Postup

Kdo nemusí česnek, tak můžete udělat klidně i bez česneku, ale s ním je to zase něco jiného.

Pokud máte malou cibuli, tak ji nakrájíte na kolečka. Já měla větší, tak jsem ji pokrájela na slabší půlkolečka. Cibuli a prolisovaný česnek zpěníme na kousku sádla, zalijeme z konvice převařenou horkou vodou, přidáme masox (já dala bujón), asi 1 čajovou lžičku Podravky, osolíme a opepříme. Chvilku povaříme, asi dokud není cibule měkká. Potom si polovinu cibule vytáhneme bokem do misky a ten zbytek ponorným mixérem v polévce rozmixneme. Hodíme zpět kousky cibule. Dochutíme solí, maggi a posypeme čerstvými nasekanými bylinkami.

Mezitím si usmažíme topinku (já dělala v topinkovači).

Do talíře nalijeme polévku, poházíme na kostičky pokrájenou topinku a zasypeme na jemno nastrohaným sýrem. A podáváme.