

Francouzská cibulová polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

45 g másla
4 polévkové lžíce slunečnicového oleje
1 kg cibule
nakrájená na tenká kolečka
1 polévková lžíce cukru
30 g hladké mouky
1,8 l hovězího vývaru
sůl
pepř
8 ks sýrových krutonů

Postup

Ve velkém hrnci hrnci ohřejeme v oleji máslo a zpěníme cibuli až změkne. Přidáme cukr a za občasného míchání smažíme na mírném ohni asi 20 minut, až se cibule zbarví do zlatohněda.

Poprášíme moukou a za stálého míchání ještě 1-2 minuty opečeme.

Stále mícháme a postupně přiléváme vývar. Potom přivedeme k varu, podle chuti osolíme a opepříme, přikryjeme a za občasného míchání na mírném ohni vaříme 30 minut.

polévku ochutnáme, dokořeníme a jednotlivé porce rozdělíme do vyhřátých misek. Do každé misky položíme na povrch sýrové krutony a ihned podáváme.

Sýrové krutony - krajíčky z bagety opečeme z jedné strany pod horkým grilem. potom je vyjmeme a obrátíme. Posypeme stejnoměrně nastrohaným sýrem . Vložíme zpět pod gril a opékáme až se sýr roztaví a začne zlátnout.

Poznámka

Syté zlatohnědé barvy a sladké karamelové chuti cibule dosáhneme přidáváním cukru. polévka tím dostane osobitou chuť a vzhled.