

Cibulová polévka se špaldou

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 g špaldy
4 středně velké cibule
3 lžicky oleje
1 dcl oloupaných mandlí
sůl
bílý pepř
1 l masového vývaru
1 houska
sýr na strouhání

Postup

Namočenou špaldu vaříme ve vodě 10-15 minut. Pak většinu vody scedíme, zalijeme vývarem a dovaříme na měkko. Na polovině oleje osmahneme na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme na nudličky posekané mandle, sůl, pepř a zalijeme vývarem se špaldou. Necháme projít varem a posypeme petrželkou. Na druhé polovině oleje opražíme housku nakrájenou na tenké nudličky, které dáváme do talíře a zalijeme polévkou. Nakonec můžeme přidat do každé porce 1 lžici strouhaného sýra.