

Cibulačka pro přátele

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 3 polévkové lžíce hladké mouky tmavší
pepř
2 polévkové kostky zeleninového bujónu
1 polévková lžíce oleje
5 větších cibulí
sůl
500 ml mléka
250 g tvrdého sýra
2 polévkové lžíce másla
toustový chléb

Postup

Cibuli nakrájíme nahrubo a na oleji zesklivatíme. Posolíme a opepříme. Přidáme máslo, a když se rozpustí, zasypeme moukou a lehce opražíme. Vše zalijeme půl litrem studené vody, dobře rozmícháme a na mírném plameni vaříme až do změknutí cibule. Jakmile voda přijde k varu, přidáme bujónové kostky. V případě, že je polévka velmi hustá, zředíme ji vařící vodou.

Mléko přivedeme téměř k varu a přilijeme do hotové cibulové polévky.

Toustový chléb opečeme, sýr nastrouháme. Do misek nalijeme vařící polévku, přidáme trochu strouhaného sýra, na hladinu položíme toust zasypaný opepřeným sýrem a krátce zapečeme.