

Cibulačka

Budeme potřebovat:

- 3 velké cibule
- lžíce cukru
- lžíce polohrubé mouky
- 1 - 2 kostky masoxu
- bílé víno
- sůl na dochucení
- provensálské byliny (tymián, rozmarýn, bazalka)

- kolečka rohlíku nebo toustového chleba nebo večky
- nastrohaný sýr

Postup:

1. Na oleji začneme smažit cibuli pokrájenou na úzké půlměsíčky. Smažíme dozlatova. Přidáme lžíci mouky a pořádně rozmícháme, aby se nám neudělaly hrudky. Přidáme cukr a chvíli smažíme.

2. Přilijeme libovolné množství vody s rozpuštěným masoxem, podle toho, kolik polévky děláme. Počkáme až voda v hrnci začne vařit.

3. Ztlumíme plamen a přilijeme bílé víno, každý podle své chuti, cca 2 dcl. Následně, každý podle svého gusta či podle gusta stolovníků dochutíme solí a provensálskými bylinami.

- Ve volné chvílce si rozkrájíme pečivo a položíme na vymazaný plech. Posypeme sýrem, strčíme do trouby a necháme péct do křupava cca 10 min.

Podáváme teplé s upečenými kousky pečiva posypaného sýrem.

Dobrou chuť





From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

<https://kucharka.cesty.in/cibulacka>

Last update: **2024/07/20 19:31**

