
Cibulačka

Cibulačka

Postup	Ingredience
<p>Při mírné teplotě rozehřejeme máslo a zpěníme na něm cibuli, nakrájenou na tenké plátky. Za stálého míchání ji dozlatova opečeme. Barva opečení cibule určuje barvu polévky. Přidáme na jemno sekaný česnek, zaprášíme moukou a zapražíme 1–2 minuty.</p> <p>Podlijeme vínem a dohladka rozmícháme. Za stálého míchání přivedeme zvolna k varu. Přilijeme vývar. Osolíme a okořeníme čerstvě mletým pepřem. Vaříme 30 minut při mírné teplotě a z povrchu podle potřeby sbíráme přebytečný tuk. Polévku ochutíme solí event. pepřem, či přidáme víno – to záleží na chuti.</p> <p>Plátky bagety opečeme z obou stran dozlatova, pak je posypeme strouhaným sýrem a necháme zapéct. Plátky bagety můžeme přímo vložit do nalitých talířů nebo servírovat zvlášť.</p>	<p>45 g másla 1 červená cibule 400 g cibule 1 stroužek česneku 25 g hladké mouky 200 ml suchého bílého vína 1 1/2 litru hovězího vývaru sůl čerstvě mletý pepř nakrájená bageta 200 g strouhaného pikantního tvrdého sýra (např. Gruy?re)</p>

