

Francouzská cibulačka



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

883 kalorií , 0 g cukrů , 49 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: 7505

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzska-cibulacka>

Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na silná kolečka a lehce osmažíme na oleji. Zasypeme hladkou moukou a důkladně rozmícháme. Zalijeme vývarem, přidáme koření, celé stroužky česneku a víno. Vaříme asi půl hodiny. Mezitím opražíme plátky bagety (nešlo mi zobrazit novou ingredienci, proto to tam nemam) dozlatova, položíme na dno talířů, posypeme strouhaným sýrem a nakonec zalijeme horkou polévkou a ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- ✓ 1 l zeleninového vývaru
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 5 ks cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 dcl bílého vína
- ✓ asi 1 lžíce soli
- ✓ 1 troška pepře
- ✓ 1-2 bobkové listy
- ✓ 1 lžička tymiánu
- ✓ 150 g strouhaného Eidamu (Edam)
- ✓ 1 troška petrželky
- ✓ bageta

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Labužník, Polévka