

Francouzská cibulová polévka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 60

720 kalorií , 10 g cukrů , 16 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzska-cibulova-polevka>

Příprava

Očistenú cibulú pokrájame na tenké kolieska, opožíme na masi do zlata, zalejeme mäsovým vývarom, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, uvaríme do mäčka. Nakoniec polievku precedíme a pretieme. Podávame v bujónových miskach tak, že do každej misky nalejeme polievku, navrch položíme tenky plátok opraženého sendviča alebo chleba, posypeme postrúhaným parmezánom a vložíme na niekoľko minút do vyhriatej rúry alebo do mikrovlnky.



Tip k receptu

Podľa chuti môžeme do polievky pridať aj pažítku pokrájajú na drobno.



Ingredience

- ✓ 250 g cibule
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 1500 ml masového vývaru
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 6 plátků sendviče
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 60 g parmezánu

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka