Polévka z cibule

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **2**

511 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/polevka-z-cibule

Příprava

Větší cibule oloupeme a nakrájíme na drobno. V hrnci rozehřejeme máslo a cibuli na něm osmažíme do sklovita. Poté přidáme hladkou mouku a krátce usmažíme. Usmažený základ cibulové polévky zalijeme studenou vodou, rozšleháme metličkou a vaříme od bodu varu 20 minut. Do uvařené polévky přidáme bujóny a po rozpuštění vmícháme rozšlehané vejce. Polévku dochutíme nakrájenou zelenou petrželkou. Cibulová polévka se může podávat s osmaženým pečivem i jako plnohodnotná večeře.

Ingredience

- 2 větší cibule
- 35 g másla
- 25 g hladké mouky
- 2 kostky zeleninového bujónu
- 1 vejce
- snítka zelené petrželky
- 1500 ml vody
- starší rohlík
- slunečnicový olej na osmažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Polévka