

Pravá domácí křupavá cibulka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

242 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/prava-domaci-krupava-cibulka>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na opravdu malé kostičky. Pokud to jinak neumíme, prokrojíme cibuli asi 4x - podle velikosti a každý plátek krájíme na kostičky zvlášť. Na pánvi rozpálíme olej a máslo, vhodíme cibuli a stáhneme na nejmenší plamen. A teď necháme cibuli asi 15 minut čas, kdy nám bude pěkně pomaloučku zlátnout a smažit se dokřupava. Zhruba každé tři minuty ji promícháme, ale jinak si jí nevšímáme. Můžeme mezitím třeba dovářet polévku apod. Hotová cibulka je tmavě hnědá, křupavá ale nikde nesmí být dočerna. Proto je ke konci vaření potřeba cibuli hlídat, protože stačí půlminutka navíc a místo křupavé přílohy dostanete černou nepoživatelnou kaši.

Ingredience

- 1 lžíce másla
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 2 velké cibule

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Pomocné recepty

▣ Tip k receptu

Jestli chcete mít cibulku trošku exotičtější, přidejte asi v půlce vaření špetičku kari. Dostane i krásnou barvu.

