

Francúzska cibuľová polievka

Potrebuje

- - 2 l vývaru z kostí (alebo vývar z polievkovej kocky, či vegety)
- - 300-400 g cibuľa
- - 1 PL maslo
- - soľ
- - 8 ks tenšie kraje sendviča
- - 1 PL olej
- - 4 PL postrúhaný tvrdý syr Karička

Postup

Na masle udusíme nadrobno nakrájanú cibuľu, zalejeme osoleným vývarom z kostí, alebo vývarom z polievkovej kocky, či vegety. Dobre povaríme asi 20 minút a precedíme. Tenké krajce sendviča opražíme z oboch strán na oleji, posypeme strúhaným syrom, rozložíme na plech a v horúcej rúre rýchlo prehrejeme. Takto pripravené chlebíky rozdelíme na tanieru a zalejeme horúcou polievkou.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Trenčianskeho Jastrabia
náročnosť: Nízka
čas: 40 minút
porcie: 4