

Cibuľová polievka

Potrebuje

- - 400 g cibuľa
- - 1,5 l vývar z kostí
- - 50 ml kyslej smotany
- - 70 g Karička črievko
- - 100 ml biele víno
- - 2 PL maslo
- - 2 PL hladká múka
- - 2 malá lyžička práškový cukor
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - strúhaný tvrdý syr

Postup

Cibuľu očistíme a nakrájame na kľeska, zasypeme práškovým cukrom a necháme zosklovatieť na masle. Zalejeme vínom a necháme 3 minútky dusiť. Potom cibuľu poprášime múkou, zalejeme vývarom a privedieme k varu. Varíme cca 15-20 minút. Okoreníme a osolíme, pridáme Karičku a smotanu a odstavíme z platne.

Podávame s opečeným toastom a postrúhaným syrom.

Tento recept nám posielal: Miro zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 35 minút

porcie: 6