Cibulová polévka z Cardaillacu

Francouzská domácí kuchařka

Ingredience

- cibule — 3
- olej — 2 lžíce
- máslo — 30 g
- mouka hladká — 1 lžička
- 11/2 l vody nebo vývaru
- 3 rohlíky nebo veka
- polévkové koření
- pepř, sůl
- asi 150 g ementálu nebo jiného tvrdého sýra

Postup

Cibuli nadrobno nakrájíme a osmažíme na části oleje a másla do růžova. Zaprášíme moukou a zalijeme vodou, do které kápneme polévkové koření. Posolíme, opepříme a necháme nejméně čtvrt hodiny vařit. Sýr najemno nastrouháme. Na plátky nakrájené rohlíky osmažíme na zbytku másla a oleje, poklademe je do polévkové mísy střídavě s vrstvou ementálu. Osmažené housky můžeme dát přímo do polévkových talířů a posypat sýrem dle přání. Těsně před podáváním vše zalijeme polévkou.

Zdroj: cilka.eu