Polévka cibulová

HN víkend

Ingredience

- máslo — 50 g
- 1 kg žluté cibule
- tymián — 2 lžíce
- 3 lžíce suchého sherry
- 1 litr hovězího vývaru
- 1 bageta
- česnek — 1 stroužek
- 100 g sýru Gruyer
- Olej, sůl, pepř

Postup

Ve větší pánvi rozehřejeme máslo, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a tymián a zhruba 20 minut udržujeme na mírném plamenu dokud cibule nezměkne. Neměla by zhnědnout. Po 20 minutách plamen trochu zesílíme a během dalších 15 minut necháme cibuli zbarvit do hněda. Když zezlátne a začne být zkaramelizovaná, je třeba míchat častěji, aby se nechytila na dno pánve. Přidáme sherry, necháme na plotně 2 minuty a pak vše zalijeme vývarem. Přivedeme k varu. Osolíme, opeříme a necháme probublávat dalších 10 minut. Než se polévka dodělá, nakrájíme bagetu na krajíčky každý potřeme trochou rozetřeného česneku, zakápneme olejem a posypeme nastrouhaným sýrem gruyere. Vložíme do trouby a necháme péci při vyšší teplotě, dokud sýr na povrchu nezezlátne. Takto připravené krajíčky klademe na hladinu cibulačky, kterou jsme nalili do talířů.

Zdroj: cilka.eu