

# Cibulačka

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Na sádle opečeme na silnější kolečka pokrájenou cibuli (4 ks), zalijeme vodou a přidáme bujón a chvíli povaříme, aby změkla. Polévku opepříme, případně podle chuti ještě dosolíme. Do ohnivzdorných misek rozdělíme porce chleba (4 plátky chleba), který jsme nakrájeli na kostičky a osmažili na sádle. Posypeme ho na malé kousky nakrájenými tvarůžky nebo syrečky, zalijeme polévkou, a to všechno v předehřáté troubě prudce zapečeme.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Sádlo** - 15 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g
- **Panfette celozrnný krájený chléb 340 g (4x85 g)** - 20 g

