

Cibulačka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na sádle opečeme cibuli nakrájenou na tlustší kolečka, zalijeme vývarem a chvíli povaříme, aby změkla. Polévku opepříme, případně podle chuti ještě dosolíme. Do ohnivzdorných misek rozdělíme porce chleba, který jsme nakrájeli na kostičky a osmažili na sádle. Posypeme tvarůžky nakrájenými na malé kousky, zalijeme polévkou a dáme prudce zapéct do předehřáté trouby.

Ingredience

- **Cibule volná** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Sádlo** - 25 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 360 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Peprň černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka hovězí bujón kostky 60 g** - 20 g
- **Chia + Quinoa BIO 500 g** - 140 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

