

Tatranská cibulačka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. V širším hrnci rozpálíme olej a máslo, přisypeme cibuli a smažíme ji dorůžova. Poté cibulový základ přelijeme kuřecím vývarem, přidáme 2 jarní cibulky a 2 oloupané mrkve a deset až patnáct minut vaříme. Mezitím nakrájíme bagetu na plátky, rozložíme ji na plech a nasucho opečeme v troubě rozehřáté na 180°C. Pak plech vytáhneme, bagety obrátíme, na každý plátek dáme kousek másla a korbáčiku a necháme sýr v troubě pořádně zahřát.

Polévku podle chuti osolíme, opepříme, rozdělíme do talířů, přidáme sýrové tousty a ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 400 g
- **Mrkev** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Slepičí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Koliba korbáčik uzený 60 g** - 60 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 180 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

