

Gratinovaná cibulová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Velké červené cibule, oloupané a nakrájené na kolečka 4 ks
- Máslo 50 g
- Silný hovězí vývar 1 l
- Červené víno 250 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Pár kapek worcesterské omáčky 5 ks
- Nasucho opečený bílý chleba 4 plátek
- Nastrouhaný tvrdý sýr 100 g
- Zelené bylinky na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozehejte máslo nebo olej a osmahněte na něm cibuli. Zalijte vývarem, opeřete a vařte dvacet minut. Ke konci přilejte víno. Podle chuti osolte a dochuťte worcesterskou omáčkou.

2. Polévku rozdělte do žáruvzdorných šáleků nebo misek. Dejte rozehrát gril, každou porci posypte sýrem a nechte chvilku grilovat. Podávejte s plátky chleba; můžete jimi také polévku poklást, posypat

sýrem a krátce zapéci. Ozdobte bylinkami.