

# Rychlá cibulová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Voda 1 l
- Olej 40 g
- Cibule 120 g
- Hladká mouka 40 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Masox 1.2 ks
- Máslo 20 g
- Žemle 2 ks
- Pažitka 1 hrst

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na másle nebo na oleji necháme zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli. Když mírně zežloutne, přidáme mouku a necháme zezlátnout. Zředíme studenou vodou a necháme s kořením a masoxem 20 minut povařit. Na másle osmažíme na kostičky nakrájenou žemli a rozdělíme ji na talíře. Rozdělíme i nastrouhaný sýr a vše zalijeme hotovou polévkou. Polévku můžeme ještě posypat nadrobno nakrájenou pažitkou .