

# Cibulová polévka

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuřecí vývar 1 l
- Pórek 1 ks
- Máslo 1 lžice
- Velká cibule 2 ks
- Tymián 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 2 lžička
- Pepř 1 špetka
- Bageta nebo veka 1 ks
- Sýr Gruyere nebo Ementál 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na rozehřáté máslo do kastrolu dáme cibuli a pórek nakrájené na tenké plátky. Přikryjeme polici a necháme dohněda zasmahnout, až se cibule začne přichytávat ke kastrolu. Poté odkryjeme poklici a necháme odpařit zbývající tekutinu. Zalijeme 1 litrem kuřecího vývaru z kostí a z odřezků z kuřete, vložíme bylinky, opeříme a povaříme asi tak 20 minut. Polévku dochutíme solí a pepřem.

Plátky pečiva posypeme strouhaným sýrem a zapečeme krátce v troubě, před podáváním položíme na hladinu polévky.