

Cibulová polévka se sýrem a ztracenými vejci (zapékaná)

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Cibule 200 g
- Sádlo 2 lžíce
- Vejce 4 ks
- Vývar z masa nebo kostí 1 l
- Mletý pepř 1 špetka
- Pažitka 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Žemlovka 4 plátek
- Strouhaný sýr 6 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Jemně nakrájenou cibuli osmažíme na sádle dozlatova, zalijeme vývarem, osolíme, opepříme, přivedeme k varu a vaříme velmi mírným varem 20 minut. Polévku nalijeme do ohnivzdorných šálek, přidáme ztracená vejce, nahoru položíme osmažené toasty, posypeme je strouhaným sýrem a zapečeme pod grilem nebo v horké troubě, až se sýr roztaví. Posypeme jemně nakrájenou pažitkou a podáváme.

PŘÍPRAVA ZTRACENÝCH VAJEC

Do vařící osolené vody v širším kastrolu vyklepneme postupně vejce a vaříme na malém plaménku asi čtyři minuty, až bílky ztuhnout. Vejce vyjmeme a necháme dobře okapat.