



# Cibuľačka

Recepty



Polievky



Rýchle večere



0 min



0



3.1

1257



Budete potrebovať

Príprava receptu

1kg bielej cibule (cca 5 veľkých cibúl')

2 lyžice masla

1 lyžica rastlinného oleja

1l vody (alebo 1l hovädzieho vývaru)

2 ks Vitana hovädzí bujón

2dcl suchého bieleho vína

2 ks Vitana bobkový list

1 ČL Vitana tymiánu

Soľ

Biela bageta

Strúhaný syr

Nakrájame si cibuľu na pásiky. Do hrnca pridáme 2 lyžice masla a kúsok oleja. Pridáme cibuľu posolíme a premiešame. Necháme pomaly karamelizovať. Cibuľu podlejeme bielym vínom, neskôr vodou, do ktorej pridáme bujón Vitana (prípadne hovädzí vývar), tymián a bobkový list a necháme variť 20 minút, alebo pokiaľ sa objem nezredukuje na 2/3. Nalejeme do misiek, na vrch položíme plátok ohrilovanej bagety. Posypeme nastrúhaným syrom a dáme zapekať pod gril na 200 stupňov, približne 5 minút.