Cibuľačka

Recepty

Polievky

Rýchle večere

0 min

0



3.1

1258

Budete potrebovať

Príprava receptu

1kg bielej cibule (cca 5 veľkých cibúľ)
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 ogrilovanej bagety. Posypeme nastrúhaným syrom a dáme zapekať pod gril na 200 stupňov, približne 5 minút.