

Cibule na hořčici



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

1029 kalorií , **0 g** cukrů , **104 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/cibule-na-horcici>

Příprava

Vývar si smícháme s kremžskou hořčicí. Cibuli oloupeme, pokrájíme a osmahneme na másle. Poté ji podlijeme bílým vínem a vydusíme. Zaprášíme ji hladkou moukou a podlijeme vývarem s hořčicí, promícháme, osolíme a dusíme, až je směs hustá. Je to výborná příloha místo zelí k masovým pokrmům.

Ingredience

- 4-5 větších cibulí
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 1 sklenka bílého vína
- 125 g másla
- 1-2 lžíce kremžské hořčice
- 1 sklenka hovězího vývaru
- 1 lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Něco extra, Labužník, Příloha

