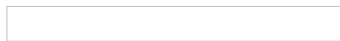


# Francouzská cibulačka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**883** kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** 7505

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/francouzska-cibulacka>

## Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na silná kolečka a lehce osmažíme na oleji. Zasypeme hladkou moukou a důkladně rozmícháme. Zalijeme vývarem, přidáme koření, celé stroužky česneku a víno. Vaříme asi půl hodiny. Mezitím opražíme plátky bagety (nešlo mi zobrazit novou ingredienci, proto to tam nemam) dozlatova, položíme na dno talířů, posypeme strouhaným sýrem a nakonec zalijeme horkou polévkou a ozdobíme petrželkou.

## Ingredience

- 1 l zeleninového vývaru
- 2 lžíce olivového oleje
- 5 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 dcl bílého vína
- asi 1 lžíce soli
- 1 troška pepře
- 1-2 bobkové listy
- 1 lžička tymiánu
- 150 g strouhaného Eidamu (Edam)
- 1 troška petrželky
- bageta

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Labužník, Polévka