

# Francouzská cibulová polévka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 60

**720** kalorií , **10 g** cukrů , **16 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

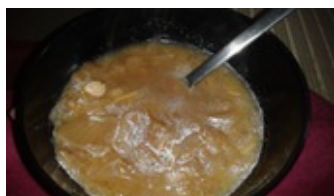
**Odkaz:** <https://srecepty.cz/francouzska-cibulova-polevka>

## Příprava

Očistenú cibulú pokrájame na tenké kolieska, opražíme na masi do zlata, zalejeme mäsovým vývarom, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, uvaríme do mäkka. Nakoniec polievku precedíme a pretrieme. Podávame v bujónových miskach tak, že do každej misky nalejeme polievku, navrch položíme tenky plátok opraženého sendviča alebo chleba, posypeme postrúhaným parmezánom a vložíme na niekoľko minút do vyhriatej rúry alebo do mikrovlnky.

### Tip k receptu

Podľa chuti môžeme do polievky pridať aj pažítku pokrájajú na drobno.



## Ingredience

- 250 g cibule
- 50 g sádla
- 1500 ml masového vývaru
- sůl podle potřeby
- troška mletého pepře
- 6 plátků sendviče
- 50 ml olivového oleje
- 60 g parmezánu

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka