Anglická cibulová polévka

Obtížnost: □□□□□

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

961 kalorií , **6 g** cukrů , **59 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: https://srecepty.cz/anglicka-cibulova-polevka

Příprava

Do teflónového hrnca dáme maslo a 2 polievkové lyžice oleja spolu s nakrájanou šalviou (trochu si odložíme na neskôr na dekoráciu), cesnakom, cibuľami, pórom, osolíme a okoreníme. Zakryjeme pokrievkou a varíme na nízkej teplote 50 minút. Na posledných 20 minút odokryjeme. Cibuľa a pór, by mali mať krásnu zlatistú farbu. Občasne premiešame. Potom primiešame vývar, privedieme do varu a varíme ďalších 10-15 minút. Medzitým si upražíme alebo ugrilujeme chlebík. Keď je polievka uvarená dáme ju do ohňuvzdorných misiek na to dáme eidam, chlebík, šalviu, worcesterskú omáčku. Dáme to pod gril, aby sa nám syr pekne roztopil. Ak nechceme, tak to nemusíme dať pod gril. Syr sa nám roztopí v horúcej polievke. Vynikajúca polievka na zimné večery.

Ingredience

- máslo
- olivový olej
- 1 hrst čerstvé šalvěje
- 6 stroužků česneku
- 6 červených cibulí
- 5 bílých cibulí
- 300 g pórku
- sůl
- pepř
- 2 l horkého hovězího nebo zeleninového vývaru
- 8 krajíců chleba
- 200 g nastrouhaného Eidamu
- Worcesterová omáčka

Kategorie

Obyčejný den, Britská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka