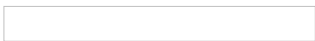


Olomoucká cibulačka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

640 kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/olomoucka-cibulacka>

Příprava

Cibuli nakrájíme na kolečka, zpěníme na sádle, zasypeme moukou. Orestujeme dozlatova a zalijeme 1l studené vody, přivedeme k varu, dáme bujony, osolíme, opepříme a vaříme 20 min. Před podáváním nastrouháme do talíře syreček, zalijeme horkou polévkou a podáváme s opečeným toustovým chlebem.

Ingredience

- 100 g tvarůžků
- 4 velké cibule
- 4 lžíce sádla
- hladká mouka
- toastový chléb
- 2 kostky hovězího bujónu
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Polévka