



# francouzská cibulačka

Polévka

(vytvořil\*a Fons Beníšky)

vegetariánské

| název              | množství (na 36 porcí) |              |
|--------------------|------------------------|--------------|
| Cibule             | 5 kilogramy            |              |
| Víno bílé          | 750 mililitry          | suché        |
| Máslo              | 125 gramy              |              |
| Bujón - zeleninový | 60 gramy               | ca 6 kostek? |
| Olej slunečnicový  |                        |              |
| Mouka - hladká     |                        | na zahuštění |

## návod k přípravě

Cibuli oloupejte, překrojte napůl a nakrájejte plátky.

Ve větším hrnci zprudka rozehejte máslo a olej a vsypte do něj polovinu cibule. Velmi intenzivně a rychle opečte, až cibule místy zezlátne. Barva je důležitá, proto míchejte a opékejte dál, dokud nebude hrozit připálení. V tu chvíli podlijte cibuli několika lžícemi vody a nechte rozpustit přípečky na dně. Tím na chvíli oddálíte spálení, a jakmile se voda odpaří, můžete cibuli opékat dál. Takto podlijte ještě dvakrát nebo třikrát, až má cibule rovnoměrnou, zlatou barvu.

Jakmile je první polovina cibule opečená, přidejte i zbytek a opět ji za bedlivého míchání nechte změkhnout. Tentokrát už ji nemusíte nechat zezlátnout. Po tomto rozdílném zacházení nebude cibule v polévce jednotvárně měkká, ale některé kousky poskytnou zajímavější strukturu. Nakonec přidejte cukr a ještě minutu míchejte, až se rozpustí.

Cibuli v hrnci poprašte moukou a krátce promíchejte, aby se mouka rozpustila v tuku. Nyní přilijte jednu třetinu vývaru a opět důkladně zamíchejte, tím se zbavíte případných žmolků z mouky.

Pak teprve přilijte i zbytek vývaru, víno, podle chuti dosolte, přiveďte polévku k varu, zakryjte a zvolna vařte 20 minut.

Nezapomeňte občas promíchat.

## úkoly

recept nemá úkoly