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 rozehřejte 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 změknout. 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