

## Pivní cibulačka paní Sládkové

Chod	Polévky
Příležitost	Rychlé večeře
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	20 min.
Počet osob	
Autor	Vitana



### CO BUDEME POTŘEBOVAT

máslo	100 g
cibule	500 g
hladká mouka	4 polévkové lžíce
voda	800 ml
světlé pivo	330 ml
Masox	2 kostky
Niva	100 g
čerstvá petrželka	
chléb	4 plátky

### PŘÍPRAVA RECEPTU

Na rozehřátém másle orestujeme cibuli, kterou zaprášíme hladkou moukou. Promícháme a zalijeme vodou a pivem. Pro zvýraznění chuti přidáme Masox a za stálého míchání přivedeme polévku k varu. Pak stáhneme plamen a za občasného promíchání vaříme cca 10 minut. Před koncem přidáme nastrohanou Nivu. Chléb nakrájíme na malé kostičky a v troubě anebo na pánvičce opečeme do zlatova. Při servírování cibulačku dozdobíme čerstvou petrželkou a kostičkami opečeného chleba.

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.cz](http://www.vitana.cz)

[www.facebook.com/Vitana.czsk](https://www.facebook.com/Vitana.czsk)

žijte s chutí