Pivní cibulačka paní Sládkové

Recepty

Polévky

Rychlé večeře

20 min

0



2.6

2817

Budete 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 nastrouhanou 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.



Masox 6 kostek