Francouzská cibulačka s vínem

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 kg	cibule
100 g	máslo
trochu	tymián nebo rozmarýn
2 lžíce	cukr
	pepř mletý
	bobkový list
	sůl
2 dl	bílé víno
1 lžíce	krupice
1 l	kuřecí vývar
1 ks	bílá bageta
200 g	tvrdý sýr



Postup přípravy

Cibuli očistíme a nakrájíme nahrubo. V hrnci si rozpustíme máslo, přidáme a osmahneme na něm cibuli a po chvíli vložíme i bylinky – tymián a rozmarýn (sušené již dále nerestujeme). Posypeme cukrem a necháme zkaramelizovat. Přidáme pepř, bobkový list, sůl a zalijeme vínem. Promícháme a víno necháme vyvařit. Poté vsypeme krupici a opražíme ji. Zalijeme vývarem a necháme pomalu vařit asi 20 minut. Z bagety si mezitím nakrájíme kolečka a dáme je na chvíli opéct do trouby na 150° Celsia. Ke konci pečení bagety posypeme nastrouhaným sýrem, který necháme na bagetě rozpustit. Polévku nalijeme na talíře a na každou porci položíme opečenou sýrovou bagetku. Polévku ihned podáváme.

Náš tip: *Bagetu se sýrem můžete i zapékat přímo v misce s polévkou. Polévku rozdělíme do misek (vhodných do trouby), navrch položíme plátky bagety a zasypeme strouhaným sýrem. Strčíme do trouby a necháme zapéct pod grilem dozlatova.*