

Krémová cibulačka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

5 ks	velká cibule
3 stroužek	česnek
3 lžíce	máslo
1 a 1/2 l	zeleninový vývar
100 ml	smetana
100 g	tvrdý sýr (např. čedaru nebo ementálu)
	pepř mletý
	sůl
100 g	kvalitní šunka nebo slanina
trochu	zakysaná smetana
	pažitka nebo jarní cibulka na ozdobu



Postup přípravy

Cibule a česnek oloupeme a nakrájíme na kolečka. Ta osmahneme na hluboké pánvi na másle (nejprve cibuli a na závěr i česnek) a zalijeme zeleninovým vývarem. Vaříme asi 20 minut doměkka. Poté polévku rozmixujeme ručním mixérem. Přidáme smetanu a nastrohaný tvrdý sýr, který necháme v polévce rozpustit. Dochutíme solí a pepřem a servírujeme na talíře. Podáváme s nasucho opečenou pokrájenou šunkou či slaninou, trochou zakysané smetany a ozdobené nasekanou pažitkou (popř. jarní cibulkou).