



Maggi

Poctivá cibulačka s čedarom a krutónmi

Ingrediencie

- 1 lyžica maslo
- 2 lyžice olivový olej
- 5 kusy červená cibuľa
- 4 kusy biela cibuľa
- 3 kusy šalotka
- 300 g pór
- 1 kocka MAGGI slepačí bujón
- 200 g čedar
- 8 strúčiky cesnak
- 4 lyžice čerstvá šalvia
- 1 lyžica worcestrová omáčka
- 1 g soľ
- 1 g čierne korenie

Postup

1. Maslo, olivový olej, šalviu a cesnak dajte do hrnca a orestujte na miernom ohni.
2. Cibuľu nakrájajte na plátky, šalotku najemno, pór na kolieska. Všetko pridajte do hrnca - osolte a okoreňte. Hrnec zakryte pokrievkou a približne hodinu duste na najmenšom ohni.
3. Na posledných dvadsať minút zložte pokrievku, aby základ zozlatovel. Zmes duste pomaly, odmení sa vám neuveriteľnou chuťou a konzistenciou.
4. Pridajte bujón, privedte polievku k varu a nechajte pätnásť minút prebublať.
5. V rozpálenej rúre opečte chleby, polievku dochuťte soľou a korením, a potom ju nalejte do ohňovzdorných misiek.
6. Do misiek nalámete chleba, aby vytvoril pokrievku. Všetko posypte nastrúhaným syrom, pokvapkajte worcestrovou omáčkou a dozdobte lístkami šalvie. Dajte zapiecť na pár minút do rúry. Keď syr zozlatovie, máte polievku hotovú.

🕒 125

⊕ 8

sacharidy	16.82 g
energie	196.91 kcal
tuky	11.44 g
proteín	7.85 g