



Ingrediencie

- 1 lyžička MAGGI Tekuté korenie
- 1.5 lyžičky MAGGI Tekutý bujón slepačí
- 4 väčšia cibuľa
- 2 lyžice maslo
- 100 g Biele víno
- 1 štipka soľ
- 1 l voda
- 1 lyžička Cukry, granulované
- 4 plátkov Chlieb, viacvrnný (vrátane celozrnného)
- 100 g Syr, colby
- 1 cesnak

Postup

1. Cibuľu ošúpte a nakrájajte na tenké polkolieska. V hrnci rozohrejte maslo a olivový olej. Pridajte cibuľu a restujte ju na miernom ohni. Po 10 minútach pridajte lyžičku cukru a pokračujte v dusení, až kým cibuľa neskaramelizuje – bude zlatohnedá, sladká a voňavá.
2. Do karamelizovanej cibule prilejte víno a nechajte ho krátko povariť, aby sa odparil alkohol. Potom pridajte vodu a MAGGI slepačí bujón. Premiešajte, osolte, okoreňte a pridajte tymian. Dochuťte tiež lyžičkou MAGGI Tekutého korenia. Všetko spolu varte 10–15 minút na miernom plameni.
3. Kým sa polievka varí, opečte krajce chleba alebo bagety nasucho z oboch strán – buď v rúre, alebo na panvici. Môžete ich jemne potrieť rozotretým cesnakom. Na opečený chlieb nasypťe strúhaný syr a dajte zapiecť pod gril alebo do rúry vyhriatej na 200 °C. Syr by sa mal pekne roztopiť a zozlatnúť.
4. Polievku nalejte do misiek. Na každú porciu položte zapekaný chlieb so syrom – buď priamo do polievky, alebo vedľa. Na záver môžete ozdobiť čerstvým korením alebo zelenými bylinkami podľa chuti.

🕒 37

⊕ 3

sacharidy	37.13 g
energie	404.44 kcal
tuky	19.95 g
proteín	14.96 g